



MINI GUGELHUPFE IN APFEL UND SCHOKO

 50 Min.

Zutaten (12 Stück)

Zum Vorbereiten für den Teig:

- 1 Pck. 200 g LEIBNIZ Butterkekse

Für den Teig:

- 50 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 70 g Roh Rohrzucker
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Bourbon Vanillesoße, aus dem Kühlregal
- 25 g gehackte Zartbitter Schokolade
- 50 g Apfelfrucht, grob raspelt

Zum Füllen:

- 1 Apfel (rot)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL flüssiger Honig

Zum Verzieren:

- etwa 25 g Zartbitter Schokolade, in Stücke geschnitten
- z.B. Puderzucker, Kakaopulver, Dekor Blüten, Zucker Dekor, flüssige Schokolade



Schritt 1

Für den Teig die LEIBNIZ Butterkekse (12 Kekse beiseitelegen) in einen Frischhaltebeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen oder in einem Blitzhacker (Zerkleinerer) fein zerbröseln. Eine Mini Gugelhupf Form für 12 Stück fetten und leicht mit Mehl ausstüben. Backofen vorheizen, Ober/Unterhitze etwa 180°C, Heißluft etwa 160°C.

Schritt 2

Für den Teig LEIBNIZ Butterkekse Brösel mit Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen. Zucker, Butter oder Margarine, Eier und Vanillesoße (75 ml) hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Rührbesen) etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 3

Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte die Schokostückchen und Vanille Soße (25 ml) geben. Die Apfelraspel unter die andere Hälfte des Teigs rühren. Die Teige in die Gugelhupf Formen füllen und auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 25 - 30 Minuten.

Schritt 4

Die Form etwa 5 Minuten auf einen Kuchenrost stellen, dann die Mini Gugelhupfe auf eine mit Backpapier belegte Platte stürzen. Die beiseitegelegten 12 LEIBNIZ Butterkekse mit den Schokoladestückchen belegen und die noch warmen Gugelhupfe daraufsetzen und erkalten lassen. Währenddessen einen Apfel mit roter Schale waschen, halbieren, entkernen und in Stifte schneiden. Die Früchte in etwa 2 EL flüssigem Honig und 1 EL Zitronensaft einmal kurz aufkochen, dann abkühlen und abtropfen lassen.

Schritt 5

Zum Dekorieren die Mini Schoko Gugelhupfe nach Belieben mit Kakao, Puderzucker, flüssiger Schokolade, Dekor Blüten oder Zucker Dekor verzieren und die „Apfelfritten“ in die Mini Gugelhupfe verteilen. Die Mini Gugelhupfe mit der restlichen Vanillesoße noch lauwarm servieren.

Tipp: Die Gugelhupfe je nach Anlass mit Dekor Spießchen, Papierschirmchen oder Kerzen dekorieren.