



Kinderschokolade Mini-Gugelhupfe

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: Mini-Gugelhupf Form

Zutaten (für ca. 8-9 Stück)

250 g weiche Butter
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker
6 Eier
250 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
3 EL Milch
50 g Raspelschokolade Zartbitter
8-9 kleine Riegel Kinderschokolade

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Mini-Gugelhupf Form leicht fetten.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier 30 sek / Stufe 4 verrühren.
Mit dem Spatel nach unten schieben.

Mehl, Backpulver, Milch und Raspelschokolade zufügen und
20 sek / Stufe 5 gut verrühren.

Mini-Gugelhupf Förmchen je zur Hälfte mit Teig füllen und etwas
glatt streichen.

Kinderriegel in Stücke brechen und pro Förmchen einen Riegel
auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Minigugel ca. 20 min backen.

Minigugel in der Form 2-3 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein
Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

*Tip: gleich die doppelte Menge machen, denn diese Minigugel
lassen sich super einfrieren.*

