Rezept

STRACCIATELLA-GUGLHUPF

Ein Rezept von STRACCIATELLA-GUGLHUPF, am 27.04.2024

Zutaten

50 g	Zartbitterkuvertüre
1	kleine Bio-Zitrone
50 ml	Sonnenblumenöl
1	Ei
75 g	Mascarpone
1 TL	Backpulver (4 g)
50 g	Pinienkerne
¼	Vanilleschote
50 g	Zucker
	Salz
75 g	Mehl
	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Kuvertüre hacken. Die Pinienkerne im Blitzhacker fein mahlen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben (es soll etwa 1 TL ergeben). Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Das Öl mit Vanillemark, Zitronenschale, Zucker, Ei und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann den Mascarpone unterrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel unterheben. Die Kuvertüre mit den Pinienkernen ebenfalls untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann die Küchlein aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.