

Rezept

# Earl-Grey-Mini-Gugel mit Lavendel

Ein Rezept von Earl-Grey-Mini-Gugel mit Lavendel, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>4 TL</b> Earl-Grey-Teeblätter	<b>1 TL</b> getrocknete Lavendelblüten (Kräuterladen)
<b>100 g</b> Buchweizenmehl	<b>115 g</b> Mehl (Type 405)
<b>½ TL</b> Backpulver	Salz
<b>215 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>1 EL</b> Honig
<b>3</b> Eier (L)	<b>65 g</b> saure Sahne

### Für die Limetten-Ganache

<b>3</b> Bio-Limetten	<b>300 g</b> weiße Schokolade
<b>125 g</b> Sahne	

### Außerdem

Öl für die Förmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 20 g F, 4 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mini-Gugel-Silikonförmchen dünn mit Öl ausstreichen. Für den Teig die Earl-Grey-Teeblätter und Lavendelblüten in einer elektrischen Kaffeemühle oder im Mörser zu Pulver zerkleinern. Die beiden Mehle in eine Schüssel sieben und mit dem Earl-Grey-Lavendel-Pulver, dem Backpulver und 1 Prise Salz vermischen.
2. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Honig mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und jedes Ei gut einarbeiten, bevor das nächste zugegeben wird. Anschließend die saure Sahne hinzufügen und unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach zugeben und ebenfalls unterrühren.
3. Den Teig in die Gugelhupfförmchen füllen und im Ofen (Mitte) 20-30 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, die Gugelhupfe aus den Förmchen lösen und auskühlen lassen.

4. Für die Ganache die Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Früchte halbieren, auspressen und 50 ml Saft abmessen. Die Schokolade fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse homogen ist. Den Limettensaft und die -schale dazugeben und unterrühren. Die Mini-Gugel mit der Ganache überziehen und die Glasur vor dem Servieren gut trocknen lassen.