

Rezept

SCHWARZWÄLDER GUGL

Ein Rezept von SCHWARZWÄLDER GUGL, am 24.06.2026

Zutaten

¼ Vanilleschote	100 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
75 g weiche Butter	50 g Zucker
Salz	1 Ei
100 g Mehl	1 TL Backpulver
15 g Kakaopulver	4 EL Milch
evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen	300 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Sahnesteif
40 g Schokoraspel (zartbitter)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Frische Kirschen waschen und entkernen. Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen. 6 Kirschen für die Deko beiseitelegen, den Rest in kleine Stücke schneiden.
2. Die Butter mit Vanillemark, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Ei unterrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Die abgekühlten Gugl einmal quer durchschneiden.
4. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Guglhupfböden mit Sahne bestreichen und die Kirschen daraufstreuen. Die oberen Teile auflegen und leicht andrücken. Die Gugl mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Schokoraspeeln bestreuen. Mit je 1 Kirsche dekorieren.