

Rezept

Sacher-Mini-Guglhupf

Ein Rezept von Sacher-Mini-Guglhupf, am 14.04.2024

Zutaten

45 g Mandeln	¼ Vanilleschote
150 g Zartbitterkuvertüre	60 g Sahne
50 g Butter	55 g Zucker
Salz	Zimtpulver
1 Ei	60 g Mehl
1 TL Backpulver (4 g)	100 g Preiselbeerkonfitüre

evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Mandeln grob hacken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Die Kuvertüre fein hacken und 50 g in ein Schälchen geben. Die Sahne erhitzen, daraufgießen und glatt rühren. Die Butter zerlassen und mit Vanillemark, Zucker, je 1 Prise Salz und Zimt sowie der Sahne-Schoko-Masse schaumig rühren. Das Ei unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Mandeln untermischen. Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die ausgekühlten Gugl quer durchschneiden.
4. Die unteren Guglhälften mit Preiselbeerkonfitüre bestreichen, die oberen Hälften auflegen und diese leicht andrücken.
5. Die restliche gehackte Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit der Unterlippe testen, ob sie körperwarm (32°) ist. Sollte sie zu warm geworden sein, einfach noch etwas gehackte Kuvertüre langsam unterrühren. Dies nennt man »impfen«, man bringt die Kuvertüre wieder auf die richtige Temperatur. Wichtig: Die Masse dabei nicht schaumig rühren.
6. Die Gugl auf das Kuchengitter stellen, zügig mit der temperierten Kuvertüre übergießen und diese trocknen lassen.