

Rezept

Whisky-Schoko-Guglhupf

Ein Rezept von Whisky-Schoko-Guglhupf, am 17.04.2024

Zutaten

30 g Zartbitterkuvertüre	½ Bio-Orange
¼ Vanilleschote	60 g weiche Butter
frisch geriebene Muskatnuss	Salz
45 g Zucker	1 Ei
1 TL brauner Rum	3 EL Whiskey-Sahnelikör
60 g Mehl	1 TL Backpulver (4 g)
10 g Kakaopulver plus etwas zum Bestäuben	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. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Kuvertüre grob hacken. Die Orangenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Die Butter mit Vanillemark, Orangenschale sowie je 1 Prise Muskatnuss und Salz und dem Zucker schaumig schlagen. Ei, Rum und Sahnelikör nach und nach unter den Teig rühren.
3. Das Mehl mit Backpulver und 10 g Kakaopulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Die Kuvertüre untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen.
4. Die Küchlein herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Die Guglhupfe leicht mit Kakaopulver bestäuben.