

Schoggi Gugelhöppli

Zutaten für 12 Mini-Gugelhöppli

90	g	Butter, zimmerwarm	
90	g	Zucker	
1	TL	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	Butter mit den Zutaten gut verrühren.
1		Ei	Darunter schlagen bis die Masse hell wird.
0.5	dl	Milch	
1	EL	Rum	Unter die Buttermasse rühren.
150	g	Mehl	
1/3	TL	Backpulver	Mehl und Backpulver mischen und mit der Buttermasse mischen.
75	g	Zartbitterschokolade	Über dem Wasserbad schmelzen und unter den Teig ziehen. Den Teig mit dem Spritzsack in die gebutterte Förmchen, bis etwa 1 cm unter den Rand, einfüllen. Gugelhöppli im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 20 Minuten backen. Die Gugelhöppli in der Form etwa 10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form klopfen.
125	g	Kuchenglasur, dunkel	Nach Anleitung flüssig werden lassen. Die Glasur vorsichtig über die Gugelhöpflchen fließen lassen oder die Glasur mit einem Pinsel auftragen.

