

Erdnussbutter Mini Gugl



Einkaufsliste:

18-20 Mini Gugl (4cm)

80g Erdnussbutter

40g Butter

60g brauner Zucker

1Ei

Etwas Vanillemark

80g Mehl

1,2 TL Backpulver

Prise Salz

80ml Buttermilch

Für den Guss:

50g dunkle Schokolade & 2TL Sahne

So wird's gemacht

Für den Teig: Erdnussbutter, Butter und Zucker cremig schlagen, Ei unterrühren. Nun Vanille, Mehl, Backpulver und Salz mischen, gemeinsam mit der Buttermilch in die Zuckermasse geben, gut verrühren. Teig zu 2/3 in die eingefetteten Gugl Formen geben und bei 180°C Umluft ca. 15-18 Minuten backen.

Für den Guss Schokolade gemeinsam mit der Sahne schmelzen und über die Gugl geben. Oder 1EL Nutella leicht erhitzen und dieses über die Küchlein geben.