

# Mokka Mini Gugl



## Einkaufsliste:

### 18-20 Mini Gugl

60g brauner Zucker

50g Butter

1Ei

50ml Espresso

1EL Sahne

60g Mehl

(1/2 TL Backpulver – nach Belieben, muss nicht)

Prise Salz

12g Kakao

Etwas Vanille

Für den Guss:

20g brauner Zucker

10g Butter

1-2EL Milch

40g Puderzucker

## So wird's gemacht

**Für den Teig:** Butter und Zucker cremig schlagen, Ei unterrühren. Nun Mehl, Backpulver, Kakao und Salz mischen, Espresso mit der Sahne vermengen und beides 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 die Glasur** Zucker, Butter und Milch in einen Topf geben und erhitzen, etwa 4 Minuten köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen und Puderzucker hinzugeben, gut verrühren und über die Gugl geben.