

Schokokuss Gugl



Einkaufsliste:

Für 18 Gugl

50g Butter
60g brauner Zucker
1 Ei
50ml Milch
60g Mehl
15g Kakao
Messerspitze Backpulver
Prise Salz
Prise Vanille

Für das Marshmallow Topping

2 Eiweiß
110g feinsten Zucker
100g Vollmilchschokolade
Je 1 TL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Weiche Butter und Zucker cremig schlagen, Ei hinzufügen, gut verrühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Vanille mischen, gemeinsam mit der Milch hinzufügen und den Teig glatt rühren. Mini Gugl Formen gut mit Butter einfetten. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Formen randhoch verteilen.

Mini Gugl (4cm) bei 180°C etwa 12-15 Minuten backen. Küchlein abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

Für das Topping Eiweiße gemeinsam mit Zucker in eine Rührschüssel geben, leicht verquirlen und über dem Wasserbad den Zucker unter Rühren zum Schmelzen bringen. Wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und auf höchster Stufe sehr fest-weiß glänzend-fluffig schlagen. Die Masse sollte abgekühlt sein, Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Gugl bereitlegen und die Marshmallow-Masse auf die Gugl bzw. in das Loch geben. Sobald eine kleine Kugel auf dem Gugl entsteht, den Spritzbeutel leicht anheben, wieder senken und noch einmal etwas Masse auf den Gugl spritzen, noch einmal wiederholen, sodass 3 kleine, weiße Kreise entstehen. Gugl für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, Pflanzenöl hinzugeben, gut verrühren. Weiche Schokolade in ein kleines, dünnes, hohes Glas füllen und die Gugl schnell kopfüber in die Schokolade tunken, kurz abtropfen lassen und trocknen lassen. Nach Lust und Laune weiter verzieren. Gugl im Kühlschrank auskühlen lassen.