

## Mini-Gugelhupf mit Rotwein und Zimt

Rezept (für 12 Mini-Gugelhupf)



### Zutaten

#### Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

3 Eier

200 g Sahne

170 g Butter

#### Backwaren, Mehl, Zucker etc.

150 g Mehl

150 g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

1 TL Kakao

2 Pck. Bourbon-Vanillezucker

75 g dunkle Schokolade (70%) oder -  
kuvertüre

#### Gewürze

1 1/4 TL Zimt

#### Sonstiges

70 ml Rotwein

### Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln,  
Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden  
vorausgesetzt)

Mini-Gugelhupf-Formen (Durchmesser ca. 7 cm)

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 2 x 15 min

## Zutaten Zubereitung

### 1. Teig backen

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

<b>150 g Butter</b> (zimmerwarm)	mit
<b>150 g Zucker</b>	und
<b>1 Pck. Bourbon-Vanillezucker</b>	in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
	Nach und nach
<b>3 Eier</b>	hinzufügen und weiterschlagen.
<b>75 g dunkle Schokolade (70%) oder -kuvertüre</b>	fein hacken. (Wer mich kennt, weiß, dass ich dafür gerne Lindt-Schokolade verwende, da sie einfach köstlich ist.)
	Die Schokolade mit
<b>1 TL Kakao</b>	
<b>1 TL Zimt</b>	und
<b>70 ml Rotwein</b>	unterrühren.
<b>150 g Mehl</b>	mit
<b>1/2 Pck. Backpulver</b>	mischen und ebenfalls unterrühren.
<b>1 EL Butter</b>	Die Gugelhupf-Formen nur bei der ersten Nutzung der Form mit etwas Butter einfetten. Ansonsten können Silikonformen mehrmals ohne erneutes Einfetten backen. Alle paar Male dann wieder etwas fetten.

Den Teig in die Gugelhupf-Formen füllen und 15 Minuten auf einem Gitterrost in der mittleren Schiene des Backofens backen. Danach kurz abkühlen lassen und die Gugelhupfs aus den Formen lösen.

Bei meiner Form mit 6 Mini-Gugelhupfs backe ich zwei komplette Formen hintereinander, also 12 Stück.

Wer es mag, kann zu den Mini-Gugels auch geschlagene Zimtsahne servieren. Dazu

<b>200 g Sahne</b>	mit
<b>1 Pck. Bourbon-Vanillezucker</b>	
<b>1/4 TL Zimt</b>	steif schlagen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.