

Backform Mini-Gugelhupf



Art.-Nr. 661899



STÄDTER®

## Rotwein-Gugelhupfe

ERGIBT 2 BLECHE | ARBEITSZEIT: CA. 25 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN

**Zutaten:** 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 ½ Pck. Vanillezucker, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 5 Eier, 100 ml Rotwein, 3 TL Kakao, 2 TL Zimt, 150 g Raspel-Schokolade |

**Außerdem:** Puderzucker oder Rotwein-Guss

### Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd die Eier, den Rotwein und die Mehlmischung unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Anschließend Kakao und Zimt zugeben. Zuletzt die Raspel-Schokolade unterheben. Den Teig in die eingefettete Backform geben und im vorgeheizten

Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 15 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und die Mini-Gugelhupfe aus der Form lösen.

Nach Belieben mit bspw. Puderzucker oder einem Rotwein-Guss verzieren.

