

Erdbeer-Vanille-Gugl

(Gastblogbeitrag von Sarah)

Zutaten: Rezept für 12 Stück:

- ♥ 2 Eier
- ♥ 100ml Öl
- ♥ 250ml Milch
- ♥ 150g Zucker
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 380g Mehl
- ♥ 1/2 Päckchen Backpulver
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 1 TL Vanillepaste (oder Vanillearoma, oder eine Vanillestange)
- ♥ 500g Erdbeeren
- ♥ weiße Schokolade

Zubereitung:

Für die Erdbeer-Vanille-Gugl gebt ihr alle Zutaten, außer den Erdbeeren und der weißen Schokolade, in eine Rührschüssel und vermischt alles auf mittlerer Stufe gut miteinander.

Nebenher heizt ihr den Ofen auf 200°C vor und schneidet die Erdbeeren in kleine, gleichmäßige Stücke.

Nach etwa fünf Minuten rühren, gebt ihr die Erdbeeren dazu und verrührt nochmal alles ganz kurz miteinander.

Die Teigmasse füllt ihr in die Guglformen (ich habe welche aus Silikon) und backt sie für 15 Minuten goldbraun.

Die Erdbeer-Vanille-Gugl löst ihr nach dem Backen vorsichtig aus der Form und lasst sie auf einem Gitterrost auskühlen.



Sobald sie kalt sind, schmelzt ihr die Schokolade über dem Wasserbad, oder der Mikrowelle und gebt sie vorsichtig über die Minigugl. Ich habe meine mit Absicht nicht ganz mit Schokolade bedeckt. Ich finde, so sehen sie einfach viel schöner aus. Ihr könnt sie aber auch komplett mit Schokolade bedecken. Nun nur noch warten bis die Schokolade trocken ist und schon können die süßen, kleinen Gugl verputzt werden!

Es hat mir wirklich mega Spaß gemacht für Stini bzw. Fräulein Kuchenzauber ein Rezept zu kreieren, an dem auch ihr beteiligt wart. Durch eure Zutatenwahl auf Instagram habt ihr entschieden, mit welchem Obst ich etwas Leckerer zaubern soll. Viel Spaß beim Nachbacken und Naschen!