Mini Rotwein Gugl

Dieses Weihnachten habe ich mir überlegt, kleine Gugl zu verschenken. Ich finde schon den Namen “Guglhupf” toll und die Minivariante davon ist sooo süß. Also habe ich im Netz nach passenden Rezepten gesucht und siehe da: es gibt jede Menge Rezepte für Mini-Gugl. Die Gugl habe ich nett verpackt und mit einem kleinen Hinweis auf meinen Blog versehen. Ein Zwei-in-Eins-Geschenk sozusagen. Ich freue mich, dass ich alles pünktlich zum Fest fertig bekommen habe. Los gehts, wir machen Schoko-Rotwein-Gugl!

Zutaten ca. 36 Stück

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
125 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
2 EL Backkakao
70 g gemahlene Mandeln
125 ml Rotwein
optional: 150 g dunkle Schokolade für den Guss oder Puderzucker zum bestreuen

1. Schlage die Eier mit der Butter, dem Zucker und Vanillezucker schaumig.
2. Vermische Mehl, Backpulver, Backkakao und die gemahlenen Mandeln in einer extra Schüssel.
3. Nun gib die trockenen Zutaten zu dem Eier-Zucker-Gemisch

und vermenge sie miteinander.

4. Den Rotwein unterrühren.
5. Nun kannst du deinen Teig mit einem kleinen Löffel oder einer Spritztülle in die Guglformen füllen. Achte darauf nur ca. 2/3 der Form zu befüllen, da der Teig noch aufgeht.
6. Die Minis backst du im vorgeheizten Backofen für 10-12 Minuten bei 170 Grad.