

## Schwarzwälder Mini-Maronen-Gugelhupf



### Backen macht glücklich...

Auch dieses Jahr unterstützen uns viele engagierte Kollegen in Berlin. Thomas Backenstos ist seit Jahren ein Garant für viel Publikum in der Kochwerkstatt des Gemeinschaftsauftritts Baden-Württemberg. Der Bäcker- und Konditormeister hat sich dieses Jahr zum Thema "Wild auf Wald" heimische Maronen (Esskastanien) als Frucht des Waldes ausgesucht.

Die süßlichen Maronen werden mit Schwarzwälder Kirschwasser zu saftigen Mini-Gugelhupfen verarbeitet.

Die fertigen Küchlein werden anschließend in weiße Schokolade getaucht und mit Pistazien und Cranberrys verziert. So sind diese auch optisch ein absoluter Schmaus für Mund und Augen.

Herzlichen Dank an Thomas Backenstos und an den Bäckerinnungsverband Baden, für die erstklassige Unterstützung.

## **Zutaten**

- 350 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Zucker
- 250 g Milch
- 75 g Butter
- 100 g Maronenpüree
- 2 Eier
- 15 g Weinstein Backpulver
- Prise Salz
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser

Extra: Silikon Mini-Gugelhupf-Form, Baktrennspray, weiße Schokolade, Cranberrys oder getrocknete Kirschen, Pistazien, Puderzucker

## **Zubereitung**

Mehl, Zucker, Salz, Backpulver gut vermischen.

Das Maronenpüree, die weiche Butter und die Eier in einer Schüssel verrühren. Nach und nach Milch und Kirschwasser einrühren.

Nun die Mehlmischung einrühren. Alles in einen Spritzbeutel geben und in die eingesprühte Silikonform halb einfüllen.

Im auf 190°C vorgeheizten Ofen (Umluft) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen.

Weißer Schokolade vorsichtig erwärmen. Gugelhupf darin halb eintunken und mit Cranberrys (oder getrockneten Kirschen) und gehackten Pistazien bestreuen. Abkühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.