

Schwarzwälder Mini-Maronen-Gugelhupf



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, Bactrennspray, 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.