

**Genießen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 05.01.2022**

**Mini-Gugelhupfe**

**Für 12 bis 16 Stück**

**Zutaten:**

400 g Weihnachtsplätzchen oder Kekse  
 200 ml Milch  
 50 ml Eierlikör  
 2 Eier (Größe M)  
 40 g brauner Zucker  
 1 TL Backpulver  
 85 g Weizenmehl (Type 405)  
 15 g Backkakao  
 2 TL Vanillezucker  
 150 g Schokolade (alte Nikoläuse oder Reste)



**Außerdem:**

Minigugelhupf-Blech (12 oder 16 Stück)  
 Butter für die Form

**Zubereitung**

1. Die Mulden eines Minigugelhupf-Blech (12 oder 16 Stück) sorgfältig dünn mit Butter fetten.
2. Plätzchen in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Plätzchenkrümel in eine Schüssel geben, Milch und Eierlikör zugeben und 30 Minuten quellen lassen.
- Unser Tipp:** Wer keinen Blitzhacker zur Hand hat, gibt die Plätzchen in einen großen Gefrierbeutel und rollt mit der Kuchenrolle darüber, bis kleine Krümel entstanden sind.
3. Inzwischen den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eier, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren. Plätzchenmasse vorsichtig mit einem Silikonschaber unterheben.
5. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen. Mischung esslöffelweise unter die Eiermasse rühren.
- Unser Tipp:** Der Teig sollte dickflüssig sein, wie bei einem Rührkuchen. Wenn der Teig zu flüssig erscheint, kann man noch weitere Plätzchenkrümel zugeben.
6. Schokolade mit einem großen Messer nicht zu fein hacken. 100 g Schokolade mit einem Silikonschaber unter den Teig heben. Teig in die vorbereitete Form geben.
7. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 20-25 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen.
8. Mini-Gugelhupfe in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig auf das Gitter stürzen, Form abheben und die Mini-Gugelhüpfe auskühlen lassen.
9. Inzwischen die restliche Schokolade in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Esslöffel über die Mini-Gugelhüpfe sprengen. Schokolade trocknen lassen.