

STEINBOCK-REZEPT

Gugelhupf im Glas

Meine Einkaufsliste für 18 Gläser à 200ml:

- 125g Butter (weich)
- 125g Zucker
- 3 Eier
- 175g Mehl
- 75g Milch
- 8g Backpulver
- 50g geraspelte Zartbitterschokolade
- 10g Strohrum (80% Alkohol)
- 1 Vanilleschote ausgekratzt
- 1 Prise Salz

Vorbereitungen:

1. Mehl sieben
2. Den Gummi von den Einmachgläsern entfernen und mit flüssiger Butter auspinseln
3. Ofen auf 165 Grad Umluft vorheizen

Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und dem Vanilleschote-Extrakt schaumig schlagen
2. Nach und nach die Eier dazugeben und 5 Minuten kräftig rühren, wer hat mit einer Küchenmaschine
3. Milch und Rum zufügen und zu einer glatten Masse verrühren
4. Das Mehl mit dem Backpulver und der geraspelten Schokolade vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse unterheben
5. Die Teigmasse in die vorbereiteten Einmachgläser füllen (bis zu 1/3 der Gläser füllen)
6. Deckel nicht schliessen und in dem vorgeheizten Ofen ca. 13 Minuten backen
7. Danach die Einmachgläser 10 Minuten auskühlen lassen und lauwarm servieren

Tipp: Mit geschlagenem Rahm oder Schokoladensauce servieren

Bun appetit wünscht unser Küchenchef Peter Maxlmoser!