



Mini-Gugelhupf mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 20 Min.

Backzeit: 
ca. 20 Min.

Zutaten Für 12 Stück

8 kinder Riegel
3 Eier
50 g Butter, weich
50 g Zucker
150 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1,5 EL Kakaopulver
130 g Naturjoghurt 3,5% Fett
50 g weiße Schokolade
Butter zum Einfetten

Utensilien:

Backofen, Messer,
Schneidebrett
Schüssel, Handrührgerät
Gummipatel
Mini-Gugelhupfform

Nährwerte:

Portionen: 12
Pro Portion: 65 g
Pro Portion: 217 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen auf 180°C vorheizen. 5 kinder Riegel in grobe Stückchen hacken.

2. Schritt:

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier nacheinander hinzugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Joghurt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Gehackte kinder Riegel vorsichtig unter den Teig heben.

3. Schritt:

Mini-Gugelhupfform einfetten. Teig in die Form einfüllen und im vorgeheizten Backofen für 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.

4. Schritt:

Weißer Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen. Mini-Gugelhupf aus der Form lösen und mit der geschmolzenen weißen Schokolade beträufeln. 3 kinder Riegel grob hacken. Gehackte kinder Riegel über die Mini-Gugelhupf streuen. Bis zum Verzehr kühl stellen.