Feine Kuchenpralinen

Möhren-Gugl mit Schoko-Kaffeesirup

Beim Bloghüpfen bin ich unter anderem auch bei sweet trolley gelandet. Dieser Blog fällt sofort durch seine wunderschönen Fotos und toll in Szene gesetzten Speisen auf.

Besonders das Rezept für die „Topfen-Zitrone-Mini-Guglhupfe“ hat mich direkt angesprochen und ich habe es ausprobiert. Mit großem Erfolg – denn sie konnten kaum richtig abkühlen, da waren sie auch schon weg

Daher habe ich mir am Wochenende kurz entschlossen auch dieses Buch bestellt und heute wurde es auch schon geliefert.

Zu m Buch gehört auch eine pinkfarbene Silikonbackform für 18 Gugl. Die Rezepte sind genau für diese Backform abgestimmt.

Es ist mit so viel Liebe zum Detail geschrieben und enthält viele wichtige Tipps, die einem helfen, auch in der eigenen Küche solche kleinen Kunstwerke zu kreieren.

Nach einem kurzen Blick auf unsere Vorräte habe ich mich heute für den Möhren-Gugl entschieden und das Ergebnis kann sich sehen lassen :

Für 18 Mini-Gugl habe ich das Rezept wie folgt abgewandelt :

70 gr. frische Möhre, fein gerieben

2 Eier

20 gr Puderzucker (gem. Rezept wären es 200 gr., wird vermutlich ein Druckfehler sein, denn süß genug ist es auch so)

1 Päckchen Vanillezucker

1 El Rum (Pott 54 %)

1 Messerspitze Zimtpulver

abgeriebene Zitronenschale von 1/2 unbehandelten Zitrone

35 gr. Mehl, (405, gesiebt)

70gr gemahlene Haselnüsse (ich hatte nur ganze, die wurden erst in einer Pfanne geröstet und anschließend im Blitzhacker gemahlen)

Die Förmchen mit Butter ausreiben und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 210 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig rühren lassen. Eiweiß unterheben.

Den Teig am besten mit einem Spritzbeutel in die Förmchen füllen und im unteren Drittel des Backofens ca. 12 Minuten backen lassen.

Kurz in der Form abkühlen lassen. Die kleinen Küchlein lassen sich dann mühelos auslösen.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Schön und luftdicht verpackt ist es ein tolles Mitbringsel, beim Kaffeeklatsch sicherlich eine willkommene Überraschung und auf Kindergeburtstagen ganz bestimmt der Renner.

Die Variationsmöglichkeiten sind so vielfältig, da ist für jeden etwas dabei.

Egal ob süß oder herzhaft !