



## Schokoladengugelhöpfl

ERGIBT CA. 6 STÜCK

FÜR CA. 6 GUGELHOPFFÖRMCHEN À 8 CM Ø

### Butter und Mehl für die Förmchen

**200 g dunkle Schokolade,**

**z. B. Frey Crémant 47 %**

**110 g Butter**

**2 Eier**

**80 g Zucker**

**50 g gemahlene Mandeln**

**30 g Maisstärke**

**3 EL Rahm**

**1.** Backofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhöpfförmchen mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. 130 g Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Schokoladenbutter darunterrühren. Mandeln und Maisstärke mischen. Unter die Schokoladen-Ei-Masse ziehen. Teig bis ca. 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Förmchen füllen und glatt streichen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

**2.** Inzwischen für die Glasur restliche Schokolade hacken. Mit dem Rahm über dem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Gugelhöpfl aus den Förmchen stürzen. Auf ein Kuchengitter stellen. Gugelhöpfl mit flüssiger Glasur bestreichen. Glasur fest werden lassen.

**ZUBEREITUNG** ca. 30 Minuten

+ ca. 25 Minuten backen

**Pro Stück ca. 6 g Eiweiss, 33 g Fett,**

**30 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/460 kcal**



Frey Crémant 47%  
Zartbitterschokolade  
100 g, Fr. 1.30