

Monja Rönneburg

Freitag, 29.10.2021

Halloween Mini-Kürbis-Gugelhupfe

Rezept für ca. 6 Küchlein

Zutaten:

Für die Mini-Gugelhupfe:

250 g	Butter (Raumtemperatur)
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Msp.	Tonkabohne, frisch gerieben
4	Eier (Raumtemperatur)
350 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	Kakao
1 Päckchen	Backpulver
50 g	Buttermilch
2 EL	dunkle Schokotropfen nach Belieben

Für die Dekoration:

200 g	weiße Schokolade
70 g	Sahne
etwas	Lebensmittelfarbe, orange
etwas	grüner Marzipan oder grüner Modellier-Fondant



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Für den Teig Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker in eine Rührschüssel geben, etwas Tonkabohne frisch dazu reiben und alles kräftig mit der Küchenmaschine aufschlagen. Die Eier nach und nach hinzugeben.
3. Mehl, Kakao und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen.
4. Nun die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch zu der Butter-Zucker-Ei-Mischung geben.
5. Nach Belieben Schokotropfen in die Teigmasse geben.
6. Die Masse in Mini-Gugelhupf-Formen füllen (je nach Material der Förmchen diese evtl. zuvor ausfetten) und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.
7. Nach 20 Minuten Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Bleibt noch Teig am Stäbchen hängen, die Backzeit noch einmal verlängern. Die Gugelhupf-Formen können unterschiedlich groß sein und können daher abweichende Backzeiten haben.
8. Die gebackenen Küchlein aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit für die Dekoration eine Ganache zubereiten. Dafür die weiße Schokolade grob hacken.

10. Die Sahne in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen.
11. Die Schokoladestückchen in die heiße Sahne geben. 1 Minute, ohne zu rühren sacken lassen. Dann gut verrühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist.
12. Die Ganache mit ein paar Tropfen orangener Lebensmittelfarbe einfärben.
13. Die noch flüssige Ganache in einen Spritzbeutel füllen. Mit der Ganache zwei Gugelhupfe zusammenkleben und kurz fest werden lassen. (Falls die Gugelhupfe nicht gut zusammenpassen, vorher einmal von unten gerade schneiden.) Nun über den oberen Gugelhupf die orangene Ganache spritzen.
14. Mit dem Grünen Marzipan einen Kürbisstiel formen und in das Loch von dem oberen Gugelhupf stecken.