

## Zutaten für 18 Mini Gugelhupf

60g zimmerwarme Butter
60g gesiebter Puderzucker
1 Ei
35g dunkle Schokolade
30ml zimmerwarmer, kräftiger Rotwein
4g Zimtpulver
80g Mehl
5g Kakaopulver
etwas zimmerwarme Butter & Mehl zum Bestäuben deiner Mini Gufelhupf Form

## Zubereitung

Heize deinen Backofen auf 210 Grad vor, mit Ober- & Unterhitze.

Fette und bestäube deine Backform. Verwendest du eine Silikon – Backform kannst du diesen Schritt auslassen.

Zerlasse die Butter und rühre sie mit dem gesiebten Puderzucker glatt.

Schmelze die Kuvertüre in einem warmen Wasserbad und rühre sie unter das Buttermasse.

Nun kannst du auch den zimmerwarmen Rotwein und das Zimtpulver einrühren.

Mische das Mehl und das Kakaopulver und hebe es dann unter die Schokoladenmasse.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln kannst du den Teig nun in die Mini Gugelhupf Form füllen oder du verwendest hierfür einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

Die Backfrom in das unteren Drittel des Backofens schieben und die Mini – Gugelhupf 11 Minuten backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Danach aus der Form klopfen oder drücken, je nachdem welche Form du verwendest hast.

Nun die Mini Gugelhupf pur genießen, mit Puderzucker bestäuben oder nach Belieben verzieren.

Tadaaaa!