



Mit einem Happs... Kakao-Mascarpone-Mini-Gugel

## Description

Kennt Ihr das, wenn so viele Leute zu Besuch kommen, dass ein normaler Kuchen mengenmäßig „eigentlich“ reicht, man aber dennoch etwas mehr anbieten möchte? In so einem Fall kriegen Mini-Gugel ihren größten Auftritt. Die verschwinden mit einem Happs im Mund. Für die schönsten kleinen Dinger bin ich ausnahmsweise bereit, einen Spritzbeutel (bzw. einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel) in die Hand zu nehmen. Diese Mini-Gugel hier sind mit Kakao und Mascarpone. Das Rezept stammt aus dem Buch „Feine Schoko Gugl“.



Kuchenpralinen



Kleine Gugel mit Kakao und Mascarpone



Kleine Kakao Mascarpone Gugel  
Kakao Mascarpone Mini-Gugel  
Recipe Type: Mini-Gugel

Author: Schokohimmel  
... „kakaοige“ Kuchenpralinen  
Ingredients

- 60 g Mascarpone
- 2 EL Milch
- 1 1/2 TL Back-Kakaοpulver + etwas zum Ausstäuben der Förmchen
- 50 g Butter + etwas zum Auspinseln der Förmchen
- 50 g Puderzucker
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln (alternativ: Haselnüsse)

#### Instructions

1. Ein wenig Butter schmelzen, damit die Gugel-Silikonform einpinseln und anschließend die kleinen Mulden mit Kakaοpulver (oder Mehl) ausst uben. Den Backofen auf 200  vorheizen.
2. Mascarpone mit der Milch verrühren und leicht erwärmen. Ich hab's in der Mikrowelle gemacht. Beides miteinander verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Dann den Kakao einrühren.
3. Die 50 g Butter schmelzen und mit dem Puderzucker und der gemahlene Vanille cremig schlagen. Ich habe das per Hand mit einem Schneebesen gemacht. Das Ei einrühren.
4. Das Mehl mit den gemahlene Mandeln mischen und zusammen mit der Mascarponecreme in die Butter-Zucker-Ei-Masse einrühren.
5. Den Teig in die Mini-Gugel-Förmchen f llen (am besten mit einem Spritzbeutel oder einem umfunktionierte Gefrierbeutel) und ca. 15 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und herauslösen.

Serving size: 18-er Mini-Gugelhupf-Förmchen aus Silikon

Seid Ihr jetzt im Mini-Gugel-Fieber? Dann probiert doch mal die [Variante mit Zitrone und Buttermilch!](#) Oder Ihr macht mit der Silikonform ein paar s  e [Schoko-Pralinen](#).

Falls Ihr Euch jetzt fragen solltet, welchen „großen“ Kuchen es zu den Kakao-Mascarpone-Gugeln gab: Auch das war ein Gugelhupf – und er wird am kommenden Wochenende verbloggt   ™, . Bis dahin könnt Ihr ja mal den [Schoko-Nougat-Gugel](#) probieren.

Lasst es Euch schmecken!

PS: Passen solche Kuchenpralinen nicht wunderbar zum Fr hling? Klein, nicht zu mächtig, perfekt für ein erstes Picknick im Freien... (jaja, man wird Mitte Februar wohl mal träumen dürfen    ). Deshalb schicke ich der lieben Ronja für ihr Event „[Frühlingserwachen](#)“ ein paar Minis r ber. Sie sucht noch bis zum 20. März Süße, Eingemachtes, Desserts und natürlich Gebäcke und Kuchen aller Art.

frÃ¼hlingbanner

Image not found or type unknown

### **Category**

1. Muffins
2. Pralinen & Naschen

### **Tags**

1. Gugelhupf
2. Kakao
3. Kuchenpralinen
4. Mandeln
5. Mascarpone
6. Mini-Gugel
7. Vanille

### **Date Created**

19. Februar 2015

### **Author**

schokohimmel

default watermark