

## Tee-Mini-Gugel mit Schokoladenüberzug



Danke Mama – Du bist meine Fee ohne Zauberstab! Das hört doch jede Mutter gerne. Zusammen mit den Tee-Mini-Gugel mit Schokoladenüberzug von **Emma** wird dieser Muttertag für deine Mama etwas ganz Besonderes. Hier das Rezept.

### Zutaten für den Teig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 80 g Mehl
- 1/2 TL Vanillepulver oder Vanille Paste
- 1/2 TL Backpulver
- 40 g griechischer Joghurt, zimmerwarm
- 50 ml Danke Mama-Tee ( 2 TL mit 60 ml kochendem Wasser aufbrühen.)

### Für die Deko

- 200 g Ruby Schokolade oder weiße Schokolade und rosa Schokoladenfarbe
- 30 g weiße Schokolade
- Zuckerstreusel

*Tipp*

liebevoll mit einer kleinen Schleife dekoriert ein tolles Geschenk ...

### Außerdem

- 1 Mini-Gugel-Silikonform
- 1 Spritz- oder Gefrierbeutel

### Anleitung

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein oder zwei Mini-Gugel-Silikonformen mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Butter und Zucker cremig aufschlagen. Salz dazugeben. Ei etwa 0,5 Minuten unterschlagen. Joghurt zu den Eiern geben. Mehl mit Backpulver und Vanillepulver mischen und auf die Butter-Joghurt geben, gut durchrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden. Den Teig in die Gugelförmchen drücken - nicht ganz bis zum Backformrand. Rest Teig beiseite legen und nach Ende der Backzeit nochmal wenden. Im Backofen etwa 17 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!



4. Aus dem Ofen holen und auf ein Gitter legen. Etwa 5 Minuten ruhen lassen und dann aus der Form stürzen. Mini-Gugel auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Für den Schokoladenüberzug die Silikonform waschen und trocknen. Die Schokolade hacken und 2/3 über einem heißen, nicht mehr kochendem, Wasserbad schmelzen. Idealerweise bei max. 40 Grad. Rest Schokolade dazugeben und verrühren. Bei Bedarf Schokoladenfarbe unterrühren. Etwa 1,5 TL Schokolade in die Silikonförmchen geben und die ausgekühlten Mini Gugel hineindrücken. Für mind. 4 Stunden frosten, dann aus der Form drücken.
6. Weiße Schokolade hacken und bei 600 Watt für etwa 30 Sekunden in einer Mikrowelle schmelzen. Alternativ wie o.g. über einem Wasserbad. Schokolade in einen Gefrierbeutel oder Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Mini Gugel verzieren und sofort mit Zuckrestreusel dekorieren.



### Tipps von Emma

- Die glatte Schokoladenglasur bekommt man nur bei Verwendung einer Silikonform.
- 9 Mini Gugel kann wunderbar in eine Macaronschachtel verschenken.

