

Schokoladige Mini-Gugl

Himmlisch schokoladig und saftig lecker! Unter der herrlichen Glasur verbirgt sich ein aromatischer Schokoladenrührteig mit Suchtgefahr!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm
siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Mini-Gugl ODER 8 Muffins

Für den Teig:

70g Butter (ggf. laktosefrei), weich

70g Rohrohrzucker

1 Prise Salz

2 Eier

90g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

35g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

1 EL Backkakao, ungesüßt

1 TL Backpulver

2 EL Apfelmus

Außerdem:

Speiseöl für die Förmchen

100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

100g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

1. Die Silikonförmchen leicht mit Speiseöl auspinseln und beiseitestellen. Ich verwende diese Förmchen ([Affiliate Link](#))

zu Amazon): <https://amzn.to/322Vm8Y>

2. Butter, Zucker, Salz und Eier in Rührschüssel geben und eine Schaummasse herstellen.
3. Mehl, Schokostreusel, Kakao und Backpulver mischen und zusammen mit dem Apfelmus unter die Schaummasse rühren.
4. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen einfüllen und auf Backblech stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 18 – 20 Minuten backen. Werden Muffins hergestellt, dann die Backzeit auf 20 – 25 Minuten erhöhen.
5. Die fertigen Gugl aus dem Ofen nehmen und komplett in den Förmchen auskühlen lassen.
6. Die ausgekühlten Gugl vorsichtig aus den Förmchen nehmen, die Förmchen abspülen und abtrocknen.
7. Kuvertüre getrennt im Wasserbad schmelzen. Jeweils etwa einen Teelöffel der Kuvertüre in ein Silikonförmchen geben und sogleich einen Gugl einlegen. Den Gugl dabei leicht drehend andrücken, sodass sich die Kuvertüre gut verteilt. Die Kuvertüre komplett trocknen lassen, am besten im Kühlschrank, dann die Gugl vorsichtig von den Förmchen lösen.

*Wird eine Mehlmischung auf Maisbasis verwendet, so reichen etwa 75g davon aus. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Schokostreusel durch milchfreie Zartbitterstreusel tauschen. Milchfreie Kuvertüre einsetzen.

Fruktosearm – Tipp: 90g Getreidezucker anstatt Zucker einsetzen. Fruktosearme Schokolade raspeln und anstatt der Schokostreusel verwenden. Apfelmus durch Papayamus ersetzen. Hierzu das Papayafruchtfleisch lediglich pürieren. Fruktosearme Vollmilchkuvertüre und weiße Kuvertüre als Glasur einsetzen. Die Backzeit der Mini-Gugl auf 165 Grad (Ober- und Unterhitze) reduzieren und die Gugl etwa 5 Minuten länger backen. Mittels Stäbchenprobe testen, ob die Gugl durchgebacken sind.

