

Erdnuss-Minigugl mit Haselnusscrunch

für ca. 25 Minigugl

100g Mehl
1 TL Backpulver
50g Butter
1 Ei
50g + 3 TL brauner Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
50ml Milch
2 gehäufte TL Erdnussbutter
150g Vollmilchschokolade
50g gehackte Haselnüsse



Für den Krokant die 3 Teelöffel Zucker in eine kleine Pfanne geben und erhitzen. Lasst alles so lange stehen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Sobald der Zucker dann anfängt zu blubbern, nehmt die Pfanne vom Herd und gebt die gehackten Haselnüsse mit dazu. Dann schnell schnell alles mischen, damit jedes Stückchen Nuss ein bisschen Zucker abkriegt und auf ein Brettchen zum Abkühlen geben.

Dann muss die Miniguglform vorbereitet werden. Wie auch schon im Grundrezept rate ich euch unbedingt dazu, die Form zu fetten und mit Mehl auszustäuben. Am besten geht das bei den winzigen Förmchen mit flüssiger Butter. (Tipp: Schmelzt einfach mehr Butter, als es normal im Rezept angegeben ist und klaut euch dann was davon für die Form!)

Den Backofen jetzt auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl und Backpulver mischen und einmal sieben, die Milch abmessen und alles beiseite stellen. Nun die Eier mit Zucker, Salz und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Dann die Erdnussbutter hinzugeben und kurz untermischen bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Dann nur noch Milch und die Mehlmischung abwechselnd unterrühren.

Wer möchte, kann den Teig jetzt in einen Spritzbeutel geben und ihn damit in die Form spritzen. Bei mir klappt das immer ganz gut mit einem kleinen Löffel, aber da hat jeder seine eigene Methode. Nach ca. 12 Minuten Backzeit sind die Gugl fertig und dürfen auskühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Versucht auf keinen Fall, die Gugl sofort aus der Form zu holen, das funktioniert im Normalfall nicht und die Gugl gehen kaputt. Nach ungefähr 10 Minuten drehe ich die Form meist um und lasse die Küchlein so weiter abkühlen. So lassen sie sich meist nicht großartig bitten, aus der Form zu kommen.

Sind die Gugl kalt, könnt ihr die Schokolade schmelzen und die Gugl darin eintunken. Dann nur noch mit dem Krokant bestreuen und hart werden lassen.