



Rosmarin-Mini-Gugl mit weißer Schokolade und fruchtigem Kern

Zutaten für etwa 20 Mini-Gugl:

100 g Zucker	Saft einer halben Orange (etwa 50 ml)
1 Päckchen Vanillezucker	Abrieb einer halben Orange
2 Eier	1 Prise Salz
180 g Mehl	1 TL Zimt
1,5 TL Backpulver (gestrichen)	3-5 TL Orangengelee
80 g Margarine (geschmolzen)	100 g weiße Schokolade
1 TL frischer Rosmarin (gehackt)	

Zubereitung:

1. Fettet zuerst die Mini-Guglform ein und streut sie mit etwas Mehl aus. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Rührt dann die Eier zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig.
3. Siebt anschließend Mehl und Backpulver darüber. Vermengt alles zu einer homogenen Masse und gebt anschließend langsam unter Rühren die leicht abgekühlte Margarine dazu.
4. Zum Schluss rührt Ihr Rosmarin, Orangensaft und -abrieb und Zimt dazu. Rührt alles gut unter und füllt den Teig in die Backform.
5. Füllt nicht zu viel Teig hinein, denn der Teig geht noch auf. So bekommen Eure Gugl eine schöne Form. Nun ab damit in den Ofen für etwa 12 bis 15 Minuten.
6. Sobald die Mini-Gugl abgekühlt sind, könnt Ihr in die Einbuchtung in der Mitte der Gugl etwas Orangengelee einfüllen. Am besten mit einem kleinen Löffel oder einer Spritztülle.
7. Danach könnt Ihr einen Klecks geschmolzene Schokolade darauf geben und nach Belieben mit Orangenabrieb und Rosmarinzweigen dekorieren.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de