

SMARTIE KUCHEN Gugls

ZUTATEN:

60 gr weiche Butter
60 gr Vanille Zucker
2 tl Vanilleextrakt
1Ei
40g flüssige Schokolade
80 gr Mehl
5g Kakao
35 ml Bayleys oder Karamell-Likör
Schokoladasur

BACKANLEITUNG:

1. Butter, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen.
Anschließend das Ei zugeben und unterrühren. Danach vorsichtig die Schokolade unterrühren.
2. Mehl und Kakao vermischen und unter die Butter-Zucker-Mischung rühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und vorsichtig in die gefettete Gugl-Form geben
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Ober-/Unterhitze)
10-15 Minuten lang backen. Auf dem Rost auskühlen lassen und dann ganz vorsichtig aus der Form klopfen.
5. Schokolade schmelzen und dann die Gugls wie kleine Pralinen mit Schokolade überziehen, dann mit Zuckerperlen dekorieren und in die Mitte jeweils 2 Smarties geben.

Dieses Rezept ergibt etwa 18 bis 20 Gugl.