

Mini-Mohn-Gugel mit Apfel-Zimt-Füllung

Zutaten (ca. 24 Stück / je nach Größe der Backförmchen):

- 200 g Dinkelmehl
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Backpulver oder Alternativprodukt
- 125 ml Vollmilch
- 1-2 EL Blaumohn
- Apfel-Zimt-Mus
- 200 ml Sahne
- 1 TL Zucker
- etwas Marzipanrohmasse
- Mehl zum Ausrollen der Marzipanrohmasse
- ca. 50 g weiße Kuvertüre
- 1 Handvoll ganze Mandeln (ohne Haut)
- Backform für Mini-Gugelhupf

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in die Backform gießen und die Gugel für ca. 10-15 Minuten goldbraun backen. Tipp: Die Mulden der Backform nicht komplett bis zum Rand füllen, da der Teig noch etwas aufgeht.
4. In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre schmelzen lassen. Die Handvoll Mandeln in die geschmolzene Schokolade geben, darin wenden und mit zwei Gabeln auf ein Stück Backpapier legen. Aushärten lassen.

5. Das Marzipan auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca 0,5 cm dick ausrollen und mit einer Sternenform ausstechen.
6. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
7. Die Gugel aus dem Backofen entnehmen, kurz abkühlen lassen (ca. 5 Minuten) und dann aus der Backform lösen. Vollständig abkühlen lassen.
8. In der Mitte der Gugel das Apfel-Zimt-Mus einfüllen, die Spitze mit einem Tupfer Sahne garnieren. Jeweils einen Marzipanstern oben auflegen und mit einer Mandel bestücken. Alles gleichzeitig in den Mund geben und genießen.