

Besoffene Eremiten

Zutaten:

Für 12 Stk.

130 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 1 EL Rum, 130 g Mehl, 1 TL Backpulver, 80 g geriebene Mandeln, 50 g Schokolade, 1/8 l Milch

Guss: ¼ l Most oder Weißwein, ½ Zimtstange, 3 Nelken (ganz), Zucker nach Geschmack,
Schlagobers und verschiedenes Obst zum Garnieren

Zubereitung:

Butter, Zucker und Dotter sehr schaumig rühren. Schokolade schmelzen und mit dem Rum dazu geben. Zum Schluss den steifgeschlagenen Schnee, das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Milch unter den Teig heben. Den Teig in Muffinformen füllen und bei 180°C Heißluft etwa 15-20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen aus der Form nehmen und mit dem heißen Glühwein übergießen.

Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Obers und verschiedenen Früchten garnieren!

Tipp: Die doppelte Menge von dem Teig passt in eine große Gugelhupfform!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!