

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 30.04.2026

Mini-Gugelhupfe mit Holunderblütensirup

Für 24 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

60 g	Butter, zimmerwarm
50 g	Zucker
etwas	Salz
1	Ei (Größe M)
60 g	Weizenmehl (Type 405)
etwas	Backpulver
½ TL	Back-Kakao
2 EL	Holunderblütensirup (selbstgemacht, siehe Extrarezept, oder Fertigprodukt)

Für den Guss:

25 g	Schlagsahne
80 g	Kuvertüre, weiß
1 EL	Holunderblütensirup (selbstgemacht, siehe Extrarezept, oder Fertigprodukt)

Außerdem:

Einwegspritzebeutel

Silikonform mit 24 Mini-Gugelhupf-Mulden (à Ø 4 cm) / oder Muffin-Förmchen (ergibt ca. 10 Stück)

weiche Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupf-Mulden der Silikonform mit der Butter fetten und fein mit Mehl ausstäuben.
2. **Für den Teig** die Butter, den Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers mindestens 5 Minuten schaumig rühren.
3. Das Ei zugeben und 30 Sekunden unterrühren.
4. Das Mehl, 1 Messerspitze Backpulver und den Kakao mischen, auf die Buttermischung sieben und kurz unter die schaumige Masse rühren.
5. Den Holunderblütensirup zugeben und kurz unterrühren.
6. Den Teig in einen Spritzebeutel (ohne Tülle) füllen, die Beutelspitze etwa 1 cm breit abschneiden und den Teig in die vorbereiteten Formen füllen.
7. Den Teig in den Förmchen im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte im Ofen etwa 10 Minuten backen. (Wenn ihr in Muffin-Förmchen backt, mindestens 15 min im Ofen lassen) Die Mini-Gugelhupfe in den Förmchen auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, auf das Gitter stürzen und auskühlen lassen.
8. Inzwischen **für den Guss** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine kleine Rührschüssel geben.
9. Die Sahne in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und über die Kuvertüre geben, solange mit einem Silikonschaber rühren, bis sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat.
10. Den Holundersirup zur Kuvertüre-Mischung geben, sorgfältig unterrühren und die Mini-Gugelhupfe damit verzieren und kurz trocknen lassen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezepte-holunderbluetensirup-und-mini-gugelhupfe-mit-holunderbluetensirup-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.