

Schoko-Bier-Gugl mit Ahorn-Speck Frosting



Fluffig weicher Teig, ein cremiges Frosting und ein crunchiges Topping - nicht nur diese wundervolle Kombination macht dieses Rezept zu einem echten Highlight. Auch die Mischung der verschiedenen Geschmacksrichtungen - Speck, Schokolade, Bier und Ahornsirup - machen die extravagante Kreation zu einem hinreißenden, kreativen Geschenk.

Für das Frosting:

125 g	Butter, weich	5	Streifen Speck
100 g	Puderzucker	50 g	Ahornsirup
1 EL	Ahornsirup	250 g	Frischkäse

Für den Teig:

125 ml	Schwarz- oder Malzbier	75 g	griechischer Joghurt
50 g	Schokolade 80%	1 TL	Salz und 2 Eier
75 g	Schokolade 70%	1 1/2 TL	Backpulver
50 g	Kakaopulver	75 g	Zucker
125 g	Butter	300 g	Mehl

1 Backofen auf 175° C vorheizen. Guinness und Butter bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Kakao, grob zerstückelte Schokolade zufügen, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zu einer geschmeidigen Masse vermengen. In einer Schüssel Eier mit dem Joghurt verrühren. Langsam Schokoladenmischung unterheben, trockenen Zutaten beifügen, zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Masse in Guglhupf- oder Muffin-Formchen füllen, 12-15 Min backen. Abkühlen lassen.

3 Ofen auf 190°C erhitzen. Speckscheiben auf einem Backblech mit

Alufolie auslegen, mit Ahornsirup bepinseln. Speck 10 Min backen, wenden, erneut mit Sirup bepinseln, weitere 10 Min knusprig-kross backen.

4 Während Cupcakes und Speck abkühlen, Frosting zubereiten. Dafür weiche Butter, mit Frischkäse verrühren (weiche, cremige Masse sollte entstehen). Puderzucker, 1 EL Ahornsirup, Bratfett vom Speck dazugeben, kräftig vermengen. Frosting in einen Spritzbeutel geben, auf Cupcakes verteilen.

5 Kandierten Speck in feine Streifen brechen/schneiden, auf dem Frosting verteilen oder zerbröseln darüber geben.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnissgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

Blogautor: Marco von myfoodprints.net

Als einer der wenigen Männer in der Food Blogger Szene überzeugt Marco bei „myfoodprints“ mit tollen Texten rund ums Kochen, Backen und Reisen. Seine leckeren und vielfältigen Rezepte lassen einem das Wasser im Mund zerlaufen und animieren zum Nachkochen.



Verpackungsidee

Etiketten für den Eierkarton



Materialien:

DIN A4 Papier
Eierkarton
Schere
Kleber
Stift

Ein leerer Eierkarton eignet sich hervorragend als Verpackung für die Gugls. Zum Verzieren die Etiketten ausschneiden, ggf. beschriften und oben auf die glatte Fläche des Eierkartons kleben.

