

## Mini-Gugelhupf mit GRAND NOIR und Seeberger Pekannusskerne

### ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

- 120 g **GRAND NOIR**
- 60 g Pekannüsse
- 180 g Weizenmehl (TYPE 405)
- 150 g Butter
- 140 g Zucker
- 100 g Zartbitterschokolade
- 60 g Cranberries
- 4 Eier
- 2 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Orangensaft
- Orangenabrieb (einer halbe Orange)



### ZUBEREITUNG:

1. GRAND NOIR klein würfeln. Pekannusskerne und Cranberries klein hacken. Butter, Zucker, Eier und Orangenabrieb verrühren. Zartbitterschokolade grob hacken im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
2. Mehl, Kakaopulver und Backpulver vermengen. Orangensaft dazugeben und alles zu einem homogenen Teig vermengen. Schokolade, Pekannusskerne und Cranberries hinzugeben, alles nochmal gründlich verrühren.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Die Hälfte des Teiges in die Formen füllen. Die GRAND NOIR-Stücke darüber verteilen und mit dem Rest des Teiges bedecken. Die Gugelhupfe für 15 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen sollten sie vollständig abgekühlt sein, bevor sie aus der Form gelöst werden.
4. Zartbitterschokolade grob hacken. In einem Topf Sahne erwärmen und komplett auflösen.
5. Die Mini-Gugelhupfe auf ein Kuchengitter stellen und mit Schokoladensauce übergießen. Abschließend mit Orangenabrieb verzieren.