



ZUTATEN

(für etwa 20 - 30 Stück, abhängig von der Größe der Förmchen)

100 g Butter
80 g Zucker
2 Eier
6 EL Milch
100 g Mehl
20 g Kakao
2 TL Lebkuchengewürz
1 Msp. Kardamom
1 Msp. Zimt

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 210 ° vorheizen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier und Milch zugeben und unterrühren. Dann Mehl mit Kakao und den Gewürzen zugeben und untermengen. Der Teig sollte allerdings noch etwas flüssig sein. Anschließend den Teig in die gefetteten Förmchen füllen und diese im unteren Drittel des Backofens etwa 12 Minuten backen. Nach dem Abkühlen nur noch mit Puderzucker bestäuben oder wer eine Schokoglasur lieber mag, überzieht die kleinen Gugel und fertig sind diese!