

## Winterliche Schoko-Gugl von Dila vs. Kitchen

Zutaten (für ca. 3 Mini-Gugl-Formen)

150 g Zartbitterschokolade  
100 g Zucker  
30 ml Rotwein  
35 g Mehl  
125 g Butter  
4 Eier  
25 ml Olivenöl  
Vanille (1 Schote oder aus der Mühle)  
1 Prise Salz  
Etwas Puderzucker (zur Deko)



Butter gemeinsam mit der Schokolade und der Vanille in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen.

Eier trennen, Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Anschließend Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Rotwein zugeben und gut verrühren.

Unter ständigem Rühren langsam die Schokolade-Butter-Mischung und das Olivenöl zum geschlagenen Eigelb geben, dann im Wechsel Mehl und Eischnee unterheben.

Den Teig in die gefetteten und mit Mehl ausgestäubten Gugl-Förmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Min backen. Der Teig darf innen ruhig noch ein klein wenig flüssiger sein.

Gugl in der Form vollständig auskühlen lassen, dann herausnehmen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Die Gugl machen sich hervorragend auf jedem Plätzchenteller und eignen sich auch zum Dessert ganz hervorragend!