# Erdbeer-Gugl

Rezept aus dem Buch “Feine Gugl” und auf CC umgesetzt

**Zutaten** für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)
etwas Butter/Mehl für die Formen
Mark aus einer Vanilleschote
90 gr. Butter
90 gr. Puderzucker
6 EL Amarettolikör
3 Eier
45 gr. Sahne
105 gr. Mehl
120 gr. frische Erdbeeren
ggf. Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**
Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben
Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen  bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist. Flexielement einspannen.
Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikonspachtel von Kenwood unterheben.
Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.
Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.

Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen füllen.

Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

Tipp:
In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen

füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr herausholen.