



## Schokoschaum-Gugels

### Zutaten

150 g oder 150 ml Sahne

100 g weiße Schokolade

85 g Mehl

1 Ei

80 g Puderzucker

1/2 TL Backpulver

### Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade schmelzen. Dann alle restlichen Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren und in die gefettete Form füllen. 10-12 Minuten bei 200 Grad Umluft backen.

Bon Appétit!

