

NUSSIGER SCHOKOLADENGUGELHUPF

friedarosa 

Zutaten für 1 Gugelhupfform:

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Backzeit: ca. 45 min

Für den Teig:

15 dag Mehl
20 dag Zucker
20 dag weiche Butter
10 dag Schokolade
10 dag Haselnüsse
4 Eier
2-3 EL Milch
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker

Für die Glasur:

8 dag Kochschokolade oder Kuvertüre
8 dag Butter
1 Schuss Rum

1. Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen. Die Gugelhupfform gut mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Achte dabei, dass du wirklich jede Stelle in der Form mit Butter und Mehl bedeckst, damit du nach dem Backen den Gugelhupf auch wieder gut aus der Form stürzen kannst.
2. Die Schokolade grob hacken und die Haselnüsse fein reiben. Jetzt die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen - ich gebe gerne eine Prise Salz dazu. In einer anderen Schüssel die weiche Butter und die Eidotter schaumig schlagen, den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und alles gut verrühren. Jetzt die gehackte Schokolade, die Nüsse, das Mehl, das Backpulver und die Milch unterrühren. Zum Schluss den geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 45-50 Minuten backen. Am Besten machst du die Stäbchen Probe bevor du deinen Gugelhupf aus dem Rohr holst. Dafür mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen, wenn kein Teig daran kleben bleibt, dann ist dein Gugelhupf fertig. Den Kuchen kurz überkühlen lassen aber unbedingt noch warm aus der Tortenform stürzen, sonst bekommst du ihn nicht mehr so leicht heraus. Jetzt deinen Gugelhupf gut auskühlen lassen.

4. Wenn dein Gugelhupf ausgekühlt ist, ich mache das am Liebsten über Nacht, dann kannst du ihn mit Schokolade überziehen oder einfach mit Staubzucker bestreuen.

Für die Schokoholics unter euch die Schokoladenglasur wie folgt zubereiten:

Die Butter in einem Topf langsam schmelzen und die Schokolade in kleinen Stücken dazugeben und gut verrühren. Ich reduziere die Hitze schon sehr stark wenn ich die Schokolade zur Butter gebe bzw. nehme ich den Topf einfach vom Herd. Achtung: Die Butter darf auf keinen Fall zu heiß werden, sonst bekommst du keine schöne Glasur mehr zustande da die Schokolade klumpt. Ich gebe noch gerne einen Schuss Rum in meine Glasur, das ist aber überhaupt kein Muss.

5. Jetzt deinen Gugelhupf mit der Schokoladenglasur überziehen, gut trocknen lassen und am Besten noch am gleichen Tag mit einem Tupfer Sahne genießen.

Viel Spaß beim Backen und Kuchen schlemmen!

Deine friedrosa