

RAFFAELLO KUCHEN / KOKOS GUGELHUPF



Ich liebe einfache Kuchen so sehr. In Kombination mit Kokos umso mehr. Für den Raffaello Kuchen habe ich die kleinen Süßigkeiten zerkleinert und mit dem lockeren Teig vermischt. Ummantelt mit weißer Schokolade und Kokosraspeln sieht der Gugelhupf selbst ein bisschen aus wie eine große Kugel Raffaello.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
65 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Gugelhupfform mit Backtrennspray.

RÜHRKUCHEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in etwa 5-6 Minuten weiß cremig. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre jedes für etwa 30 Sekunden ein, so verbinden sich die Zutaten gut und es entsteht ein homogener Teig. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und den Kokosraspeln. Zerdrücke die Raffaello Kugeln und füge dann die restlichen trockenen und flüssigen Zutaten abwechseln hinzu und rühre sie in den Teig ein. Rühre dabei nicht zu lang, sodass der Kuchen nicht matschig wird.



Tipp: Verwende für den Teig Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr hinzufügen.

GUGELHUPF BACKEN

Fülle den Teig in die gefettete Backform, streiche ihn glatte und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 65-70 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch, um zu testen, ob er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn in der Form etwa 10 Minuten abkühlen. Stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn mit einem Geschirrtuch abgedeckt komplett erkalten.



Tipp: Schneide den Boden des Kuchens vor dem Stürzen mit einem langen Kuchen- oder Brotmesser gerade ab, so steht der Kuchen anschließend perfekt gerade.

RÜHRKUCHEN:

- 250 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 5** Eier (zimmerwarm)
- 400 g** Mehl
- 4 TL** Backpulver
- 80 g** Kokosraspeln
- 200 g** Raffaellos (Kokos Süßigkeit)
- 200 g** saure Sahne
- 100 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)

DEKORATION:

- 300 g** weiße Kuvertüre
- 30 g** Kokosöl
- 100 g** Kokosraspeln

KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Temperiere die weiße Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosöl ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig

RAFFAELLO KUCHEN / KOKOS GUGELHUPF



temperiert ist.

DEKORATION

Stelle den Kuchen mit dem Abkühlgitter über ein Blech, übergieße ihn mit der Kuvertüre und streiche sie mit einem Pinsel glatt. Bestreue den Gugelhupf mit den Kokosraspeln. Luftdicht verpackt hält sich der Kuchen etwa eine Woche. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Tipp: Die übrige Kuvertüre kannst du aufbewahren und beim nächsten Rezept wiederverwenden oder du verrührst sie mit dem abgeschnittenen Kuchenboden, Kokosraspeln und etwas Frischkäse zu leckeren Kokosbällchen.