

SCHOKO GUGELHUPF MIT ZUCKERGUSS



Ein klassischer Gugelhupf passt zu jeder Gelegenheit. Mit meiner wunderschönen Backform und rosa Zuckerguss sieht dieser saftige Schokoladen Gugelhupf besonders schön aus. Durch die Schokodrops wird er super schokoladig. Statt dem Zuckerguss könnt ihr aber auch Kuvertüre schmelzen und darüber gießen oder ihn einfach zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
55 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

SCHOKO GUGELHUPF

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5-6 Minuten weißcremig. Füge nach und nach die Eier hinzu und rühre jedes Ei etwa 1 Minute ein. Verrühre die trockenen Zutaten miteinander und gib sie mit der Buttermilch und den Schokoladendrops zum Teig. Rühre die Zutaten nur kurz ein. Fette die Gugelhupfform mit Backtrennspray oder Butter und fülle den Teig hinein. Backe den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 55-60 Minuten, bis er gar ist. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus, lasse ihn etwa 10 Minuten in der Form abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Entferne die Backform und lasse den Gugelhupf vollständig abkühlen.

DEKORATION

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Füge den Saft dabei portionsweise hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu bekommen. Färbe den Guss mit der Lebensmittelfarbpaste ein. Gieße den Guss über den Gugelhupf und streue die Flakes und gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Lasse den Guss fest werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Du kannst den Gugelhupf auch mit flüssiger Kuvertüre oder süßem Schnee dekorieren.

SCHOKO GUGELHUPF:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5** Eier
- 475 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 75 g** Kakao
- 250 g** Buttermilch
- 50 g** Schokoladendrops

DEKORATION:

- 50 g** Puderzucker
- 1.5 EL** Zitronen (Saft)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (pink)
- 1 EL** Scarlet Metallic Flakes
- 1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)