

Schokoladen Gugelhupf mit Ruby

14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Vorbereiten:

Dr. Oetker Backspray
Mehl

Teig:

250 g Butter oder Margarine, weich
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
4 Eier
300 g Mehl
1 Prise Salz
3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
2 ½ dl Milch
200 g Milkschokolade

Glasur:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupf-Form mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Puderzucker und Vanille in einer grossen Schüssel mit dem Handrührgerät schlagen bis sich Spitzchen bilden. Eier trennen. Die Eigelbe eins nach dem anderen dazugeben und weiter schlagen. Mehl, Salz und Backpulver dazu sieben und zusammen mit der Milch unterrühren. Eiweiss steif schlagen und Milkschokolade in kleine Würfel schneiden. Beides vorsichtig unter den Teig geben.

In die Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen während ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten



In der Form ca. 10 Minuten auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3 Glasur:

Die Dr. Oetker Ruby Couverture Drops über einem nicht zu heissen Wasserbad (max. 30°C) schmelzen. Sobald fast alle Drops geschmolzen sind, vom Wasserbad nehmen und rühren bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist. Über den ausgekühlten Gugelhopf giessen.

