

Schokoladen-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Gugelhupfform (Ø 26 cm):

Teig:

350 g Mehl
40 g Kakaopulver
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Butter, weich
5 Eier
50 ml Milch
100 g Zartbitterschokolade, gehackt

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
2 EL Nüsse (fein gehackt)

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform grosszügig mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Milch begeben mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die gehackte Schokolade darunterermischen. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben.

Auf dem Gitter, auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 55 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 55 Minuten



Herausnehmen und **10 Minuten** stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und von der Oberseite aus über den Kuchen „laufen“ lassen. Mit den gehackten Nüssen dekorieren.

