



Mini-Gugelhupf mit Schokoladenglanz

Kleiner Schokoladen-Rührkuchen mit Schoko-Guss

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
1 EL Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
2 Stk. Eier (Größe M)
2 EL Milch

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter oder dunkle Schokolade
10 g Kokosfett

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

3 Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Guss:

Kuvertüre grob hacken, mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Guss rund herum in die gesäuberte Gugelhupfform gießen. Den erkalteten Kuchen in die Form geben und in die Kuvertüre drücken, bis diese leicht über den Kuchen kommt. Form mit dem Kuchen mind. 4 Std., besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- 5 Kuchen aus der Form lösen, indem die Form zunächst im oberen Drittel durch seitliches Ziehen von der Kuvertüre gelöst wird. Dann den Kuchen mit Form auf eine Tortenplatte stürzen und die Form nach oben weg stülpen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Guss möglichst nicht mit den Fingern berühren, wenn man keine Fingerabdrücke auf dem glänzenden Guss hinterlassen will.