

Feinherber Schokogugelhupf mit Glasur

etwa 20 Stück



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Rührteig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

200 g weiche Butter oder
Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Kakao

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

4 EL Milch

Zum Verzieren:1 Pck. Dr. Oetker Genusswerkstatt
Bier-Karamell Glasur

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre grob hacken. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die gehackte Kuvertüre unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Glasurbeutel kräftig durchkneten. Eine Ecke abschneiden und die Glasur über dem Gugelhupf verteilen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Ohne Glasur ist der Kuchen einfridgeeignet.