

Schokoladen-Gugelhupf

Aus einem All-in-Teig wird dieser saftig-schokoladige Gugelhupf ganz schnell zubereitet und ist zu jeder Zeit ein himmlischer Genuss.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
300 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
75 ml Milch

Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
40 g Butter

Wie backe ich einen saftigen Schokoladen-Gugelhupf?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer Kuvertüre fix**, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoladenstückchen gleichmäßig unterheben. All-in-Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.



Gugelhupf 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Schokoladenguss zubereiten:

Jede Sorte Kuvertüre fix mit jeweils 20 g Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Schokoladenguss getrennt in kleine Gefrierbeutel oder Einwegspritzenbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und den Gugelhupf abwechselnd damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen.
- Nach Belieben mit gehackten Nüssen bestreuen.

