

Gugelhupf mit Joghurt und Schokolade

Ein schneller Kuchen mit Yogurette®-Stückchen und Joghurtglasur aus der Gugelhupfform.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Teig:

200 g Yogurette®-Riegel
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g weiche Butter oder
Margarine
4 Eier (Größe M)
150 g Joghurt
100 ml Milch

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Joghurtglasur
etwa 25 g Yogurette®-Riegel

Wie backe ich einen Gugelhupf mit Joghurt und Schokolade?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Yogurette®-Riegel klein schneiden. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Yogurette®-Stückchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Yogurette®-Stückchen unterheben. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



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

3 Verzieren:

Joghurtglasur im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Die Glasur vorsichtig auf dem Erdbeer-Joghurt-Schoko-Hupf verteilen und an den Seiten hinunterlaufen lassen. Yogurette® mit einem Sparschäler "hobeln" (raspeln) und die Raspel dekorativ auf dem Gugelhupf verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten lassen sich die Riegel hobeln, wenn die Schokolade Zimmertemperatur hat.
- Ohne Glasur und Dekoration lässt sich der Gugelhupf gut einfrieren oder einen Tag vorher zubereiten.

