

Zweierlei-Schokoladen-Gugelhupf

Rührkuchen mit Kuvertüre verfeinert

etwa 14 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

**Für die Gugelhupfform
Twist (Ø 22 cm):**
Fett

Rührteig:

120 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
120 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
250 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
3 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
4 EL Milch

Zum Verzieren:

etwa 30 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß
etwa 30 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Weißer Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ebenso mit der dunklen Kuvertüre verfahren. Form fetten. Backofen vorheizen.

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



② Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben und jeweils eine geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Jeden Teig separat in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, eine große Ecke aufschneiden und abwechselnd einen Streifen hellen und einen Streifen dunklen Teig in die Vertiefungen der Form spritzen, bis der Teig aufgebraucht ist. Form auf der Arbeitsfläche etwas aufklopfen und auf dem Rost in den Backofen geben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ Verzieren:

Die beiden Kuvertüresorten hacken und jeweils getrennt in kleine Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen (zwischendurch einmal durchkneten). Kleine Ecke abschneiden und die Vertiefungen sowie den Rand des Gebäckes damit ausdekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfrierggeeignet.
- Anstatt Zartbitter-Kuvertüre können Sie auch Vollmilch-Kuvertüre verwenden.

