



## *Rezeptkarte*

# Schokoladengugelhupf mit Backstube - Schoko

# Schokoladengugelhupf mit Backstube - Schoko

## Zutaten (4 Personen):

Gugelhupf: 250 g weiche Butter, 200 g Puderzucker, 4 Eier, 300 g Mehl, 40 g Kakaopulver, 3 TL Backpulver, 2 TL Backstube - Schoko, 250 ml Milch, 200 g dunkle Schokolade gehackt, 50 g geröstete und gehackte Kakaobohnen, 1 EL Zucker

Glasur: 200 g dunkle Schokolade, 80 g flüssige Butter

Gugelhupfform (Ø 24 cm)

## Zubereitung (ca. 1,5 Stunden):

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Eier trennen und das Eigelb unter die Buttermasse rühren. Das Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Backstube - Schoko vermischen, unterrühren und anschließend die Milch hinzugeben. Das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Anschließend die gehackte Schokolade und die Kakaobohnen dazugeben. Jetzt die Masse in eine gefettete und bemehlte Form geben und im Backofen ca. 60 Minuten backen.

Für die Glasur die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen, mit der flüssigen Butter verrühren und über den abgekühlten Gugelhupf gießen.