

# HIMBEER SCHOKO GUGELHUPF

*Backen  
mit Christina*

★★★★★ 4.8 bei 8 Bewertungen



## Zubereitung

### 1 Vorbereitung:

Variante 1: Die ganz weiche Butter in die Gugelhupfform geben und die Form ganz dünn damit einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Variante 2: Die Form dünn mit einem Backtrennspray einsprühen und mit Brösel bestreuen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

### 2 Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

3 Die Eier trennen. Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter, Zucker und Butter schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten (bis auf die Kuvertüre) dazugeben und nochmal kurz verrühren. Am Schluss noch den Eischnee unterheben.

4 Den Teig in zwei Teile aufteilen und in einen Teil die weiche Kuvertüre einrühren.

5 Die zwei Teige abwechselnd in die vorbereitete Gugelhupfform füllen, danach mit einer Gabel vorsichtig vermischen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g Semmelbrösel  
10 g Butter

#### TEIG

4 Eier  
150 g Zucker  
150 g Butter  
250 g Weizenmehl 700  
1 Pkg. Backpulver  
200 g Milch  
100 g Himbeer Kuvertüre (alternativ Schoko)

6

10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.



Da ich diese Himbeer Kuvertüre liebe, gibt es sie ab sofort auch in meinen Shop – weitere Sorten folgen in Kürze

Auch die verwendete Gugelhupfform findest du in meinem Shop.