

HIMBEER SCHOKO GUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

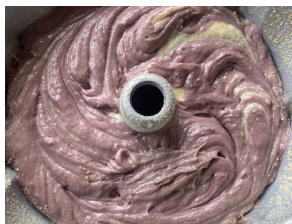


Zubereitung

- 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.



- 6** 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.



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)



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.