KOKOS SCHOKO GUGELHUPF

4.8 bei 18 Bewertungen

1 h 30 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Die Gugelhupfform mit weicher Butter dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.
2. Eier, Zucker und Öl gut miteinander verrühren. Dinkelmehl, Backpulver, Sauerrahm und Backkakaopulver unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen.
4. Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
5. Den Gugelhupf kurz auskühlen lassen und danach aus der Form stürzen. Danach die Kokoskuvertüre (natürlich kann alternativ auch jede andere Kuvertüre verwendet werden) über einen Wasserbad schmelzen und den Gugelhupf damit verzieren. Am Schluss noch mit gehackten Mandeln und Kokosette bestreuen.

Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

4	Eier
160 g	Zucker
150 g	Öl
350 g	Dinkelmehl 700 oder 900
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Sauerrahm
20 g	Backkakaopulver

ZUM EINFETTEN

20 g	weiche Butter
20 g	Brösel

DEKO

1 Pkg.	Kokoskuvertüre
	gehackte Mandeln
	Kokosette