

KOKOS SCHOKO GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 15 Bewertungen



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