SCHOKO-BUTTERMILCH-GUGELHUPF

4.8 bei 96 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min



Am besten schmeckt er noch warm, denn dann ist die Schoko noch weich <3

Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Buttermilch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss die Schokostreusel und den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

3	Eier
140 g	zimmerwarme Butter
220 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Buttermilch
50 g	Schokostreusel

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel