

SCHOKO HIMBEER GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.4 bei 10 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (> [Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Die restlichen Zutaten kurz unterheben. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 3 Etwas Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 4 Den Gugelhupf ein wenig auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Für die Glasur die Schokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und abschließend den Kuchen damit glasieren und mit getrockneten Blüten verzieren.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 22 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Butter
- 10 g Semmelbrösel

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 140 g Öl
- 250 g Weizenmehl 700
- 100 g gemahlene Mandeln
- 20 g Backkakao
- 120 g Milch
- 16 g Backpulver
- 80 g gefrorene Himbeeren

ZUM VERZIEREN

- 100 g Himbeer Kuvertüre
- getrocknete Blüten