SCHOKO-KAROTTEN-GUGELHUPF

4.7 bei 26 Bewertungen

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

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.
Die 100 g Schokolade in eine Schüssel geben und ebenfalls in den Backofen stellen, damit sie langsam weich wird.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Die restlichen Zutaten (inklusive der weichen Schokolade) kurz unterheben. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

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

4. Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für die Glasur die Schokolade bei ca. 50 Grad im Backofen schmelzen. Anschließend in einen Einwegspritzsack füllen und nach Belieben verzieren.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Semmelbrösel
10 g	Butter

TEIG

4	Eier
130 g	Zucker
160 g	Rapsöl
200 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
80 g	geriebene Haselnüsse
50 g	fein geriebene Karotten
100 g	Schokolade

ZUM VERZIEREN

40 g	Schokolade