Überraschungs-Gugelhupf

Der Überraschungs-Gugelhupf schmeckt der ganzen Familie und ist zudem schnell zubereitet. Durch verschiedene Füllungen, wird dieses Rezept nie langweilig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Gugelhupf

Nach Belieben	Fett (für die Form)
2 Packungen	Brötchenteig (fertigen)
Nach Belieben	Schokolade (z.B. Schokoladen-Riegel-Mischung)

Für die Schoko-Sauce

100 g	Zartbitterkuvertüre
75 ml	Milch
1 EL	Schlagobers
15 g	Zucker
15 g	Butter (kalte)

Zubereitung

1. Für den **Überraschungs-Gugelhupf** eine Gugelhupf Form (ca.20cm) mit etwas fett ausstreichen und den Ofen auf ca. 180°C Umluft vorheizen.

2. Dann den Brötchenteig der Packung entnehmen, die einzelnen Stücke einmal waagerecht halbieren und plattdrücken. Danach auf jedes Teigstück ein Stück Schokolade legen.

3. Diese nun zu einer geschlossenen Kugel formen.

4. Die Kugeln anschließend in die Gugelhupf Form geben und ca. 25 Minuten backen.

5. In der Zwischenzeit die Schokoladensauce zubereiten. Dazu die Milch, das Schlagobers und den Zucker einmal unter Rühren aufkochen lassen.

6. Jetzt die Zartbitterkuvertüre kleinhacken und unterrühren, bis diese geschmolzen ist.

7. Zum Schluss die Butter unter die Sauce ziehen. Jetzt können die einzelnen Kugeln vorsichtig abgerissen, getunkt und vernascht werden.

Tipp

Der Überraschungs-Gugelhupf schmeckt am besten, wenn er frisch aus dem Ofen kommt. Zudem kann man die einzelnen Kugeln beliebig füllen.