

Dominostein-Gugelhupf

Das Rezept von dem Dominostein-Gugelhupf schmeckt besonders gut in der Winter - und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (Für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

250 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
350 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
50 g	gemahlene Mandeln
125 ml	Whiskeylikör
100 g	Schokoladen-Tröpfchen
150 g	Dominosteine
1 Glas	Kirschen (185g ATG)

Für die Glasur

100 g	Zartbitterkuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für den **Dominostein-Gugelhupf** zuerst die Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Parallel eine Gugelhupfform (ca. 22 cm) ausfetten, mit Bröseln ausstreuen und zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Dominosteine mittig halbieren.
3. Nun die Butter mit dem Zucker cremig rühren.
4. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Jetzt das Mehl (geseibt) mit dem Backpulver, dem Natron und den gemahlenden Mandeln vermengen und hinzufügen.
6. Anschließend den Likör und die Schokoladen-Tröpfchen ebenfalls hinzufügen und alles gleichmäßig nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
7. Dann erst die Dominosteine und dann die Kirschen unter den Teig heben.
8. Diesen nun in die Gugelhupfform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Hinterher auskühlen lassen.
9. Für die Glasur die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad temperieren. Den Kuchen letztendlich mit der Kuvertüre übergießen und bis zum Servieren trocknen lassen.

Tipp

Den Dominostein-Gugelhupf kann man auch noch nach Belieben mit einer extra Prise Zimt verfeinern.