# Erdnussbutter-Gugelhupf

Der Erdnussbutter-Gugelhupf in Kombination mit seinem suß-salzige Geschmack ist voll im Trend. Da ist der flaumige Kuchen erst recht willkommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

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

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 125 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 200 g | Zucker |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 100 g | Erdnussbutter |
| 3 Stk. | Eier (Größe M) |
| 220 g | Mehl |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 125 ml | Milch |
| 100 g | Erdnüsse (gesalzen) |
| 50 g | Schokotropfen |

### Für die Glasur

| | |
|---|---|
| 100 g | Vollmilchkuvertüre |
| 1 EL | Erdnussbutter |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Erdnüsse |

## Zubereitung

1. Für den **Erdnussbutter-Gugelhupf** eine 22cm Gugelhupf-Form ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, und anschließend die Erdnussbutter und das Vanilleextrakt hinzufügen. Danach die Eier einzeln, und nach und nach unterrühren.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt, im Wechsel mit der Milch, zügig unterrühren.

4. Jetzt noch die Schokotropfen und die Erdnüsse unter den Teig heben.

5. Den Teig hinterher in die Form geben und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen.

6. Für die Glasur die Kuvertüre zusammen mit der Erdnussbutter über einem heißen Wasserbad temperieren.

7. Den Guss anschließend auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Erdnüssen verzieren.

## Tipp

Für den Erdnussbutter-Gugelhupf kann man eine cremige, aber auch eine Erdnussbutter mit Stücken verwenden. Zudem schmeckt der Kuchen ebenfalls mit einer Zartbitterschokoladen-Glasur.