Paradiescreme-Schokogugelhupf

Dieses Rezept für den Paradiescreme-Schokogugelhupf gelingt garantiert und sorgt für einen herrlich saftigen Schokokuchen, der bei jeder Kaffeetafel begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Mehl
1 Stk.	Backpulver
2 Stk.	Paradies Creme (Schoko)
225 g	Butter
200 ml	Vollmilch
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
150 g	Vollmilchkuvertüre
70 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für den **Paradiescreme-Schokogugelhupf** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Das Mehl mit Backpulver der Paradiescreme in einer Schüssel vermischen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Die zerlassene Buter und Vollmilch zugeben und einrühren. Abschließend die trockenen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig mixen.

3. In die Gugelhupf-Form füllen und den Kuchen im Backofen zirka 50-55 Minuten backen. Vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen und von der Form stürzen.

4. **Schokolade** zerhacken und mit dem Schlagobers über ein Wasserbad schmelzen. Den Pradiescreme-Schokogugelhupf mit der Schokoladenglasur glasieren.

Tipp