Sachergugelhupf

Ein Schokoladentraum als glasurfreie Alternative zur klassischen Torte: Rezept für feinen Sachergugelhupf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

100 g	Weizenmehl
140 g	Butter
140 g	Zucker
140 g	Dunkle Schokolade
4 Stk.	Eier
1.5 TL	Backpulver
Nach Belieben	Gewürze (z.B.: Zimt)
4 EL	Wasser
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Sachergugelhupf** zu Beginn eine mittelgroße Gugelhupfform mit Butter oder Margarine einfetten und das Backrohr auf 170 Grad mit Heißluft vorheizen. Das Mehl mit dem

Backpulver und eventuell Gewürzen in eine Schüssel versieben und mit dem Schneebesen durchmischen.

2. Dunkle Schokolade und Butter in einen großen Topf geben, bei niedriger Hitze langsam schmelzen lassen, dabei gelegentlich rühren. Topf vom Feuer nehmen, Schokolade zwei Minuten lang abkühlen lassen. Dann den Zucker und das Wasser mit dem Schneebesen unterrühren. Die Eier nacheinander einschlagen und unterrühren. Zum Schluss die Mehlmischung unterziehen. Wichtig: Alle Zutaten nur solange unterrühren, bis sie sich mit dem Teig verbunden haben.

3. Den fertigen Teig in die Form füllen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten lang backen, Stäbchentest durchführen. Herausnehmen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Den Sachergugelhupf vor dem Servieren mit Staubzucker oder Kakaopulver bestreuen.