

Schoko-Gugelhupf

Der Schoko-Gugelhupf ist wunderbar flaumig und vor allem wirklich schokoladig. Ein einfacher Kuchen der alle Generationen begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für die Form

Nach Belieben	Fett
---------------	------

Nach Belieben	Kakao (echten)
---------------	----------------

Für den Kuchen

250 g	Butter
-------	------------------------

200 g	Zartbitterkuvertüre
-------	---------------------

250 g	Zucker (braunen)
-------	----------------------------------

1 Packung	Vanillezucker
-----------	-------------------------------

150 ml	Milch
--------	-------

100 g	Topfen
-------	------------------------

5 Stk.	Eier
--------	----------------------

250 g	Mehl
-------	------

50 g	Kakao (echten)
------	----------------

1 Packung	Backpulver
-----------	------------

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Gugelhupf** eine Gugelhupf-Form (minimum 22cm Durchmesser, besser etwas größer) ausfetten und mit Kakao ausstreuen. Den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze

vorheizen.

2. Nun die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen und abkühlen lassen.
3. Dann das Mehl, den Kakao und das Backpulver in eine Schüssel sieben und gut vermengen.
4. Jetzt die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen und dann den Topfen mit der Milch unterrühren.
5. Als nächstes die geschmolzene Schokoladensauce unterrühren.
6. Danach das Mehlgemisch zügig unterrühren und den Teig anschließend in die Form geben.
7. Der Kuchen sollte nun ca. 60-65 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und hinterher komplett auskühlen.

Tipp

Den Schoko-Gugelhupf kann man vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker bestäuben. Wer es noch schokoladiger mag, könnte dem Kuchen auch eine Schokoladenglasur verpassen. Außerdem schmeckt ein Klecks Schlagobers hervorragend dazu.