

# Weißer Schokolade Gugelhupf

Dieser Weiße Schokolade Gugelhupf schmeckt super lecker. Das Rezept für den köstlichen Kuchen passt für viele Anlässe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 100 g  | Weißer Schokolade                     |
| 120 g  | <a href="#">Butter</a> (kalt)         |
| 100 g  | Staubzucker                           |
| 6 Stk. | <a href="#">Eier</a>                  |
| 50 g   | Feinkristallzucker                    |
| 300 g  | Mehl (glatt)                          |
| 50 g   | Mandeln (gerieben)                    |
| 2 TL   | Backpulver                            |
| 200 g  | Crème fraîche                         |
| 75 g   | Weißer Schokolade (für die Glasur)    |
|        | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |
|        | Brösel (für die Form)                 |

## Zubereitung

1. Für die **Weißer Schokolade Gugelhupf** streichst du zuerst eine Gugelhupfform mit flüssiger Butter aus und bestreust sie mit Bröseln. Dann heizt du den Backofen auf 180 °C Umluft vor.
2. Als Nächstes schmilzt du die Weißer Schokolade im Wasserbad und gibst sie gemeinsam mit den kleinen kalten Butter-Stücken und dem Staubzucker in eine Schüssel. Hier verrührst du alles für etwa 5 Minuten zu einer schaumigen Masse.
3. Trenne nun die Eier und rühre die Eidotter nach und nach unter die Buttermasse. Das Eiklar wird zusammen mit dem Kristallzucker zu steifen Eischnee geschlagen. In einer weiteren

Schüssel vermischt du Mehl, Mandeln und Backpulver und gibst dies gemeinsam mit der Crème fraiche zur Buttermasse hinzu.

4. Jetzt hebst du den Eischnee unter und füllst die Masse in die vorbereitete Gugelhupfform.
5. Im vorgeheizten Ofen backst du den Gugelhupf für etwa 45 Minuten goldgelb. Nach dem Backen lässt du den Gugelhupf für ca. 10 Minuten in der Form stehen, bevor du ihn auf ein Gitter stürzt und vollständig auskühlen lässt.
6. Abschließend die Weiße Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und den Gugelhupf damit nach Belieben verzieren.

## **Tipp**

Je nach Belieben und Anlass kann man den Gugelhupf noch zusätzlich mit Zuckerperlen, bunte Streuseln oder zu Ostern mit kleinen süßen Ostereiern dekorieren.