Weißer Schokoladengugelhupf

Der Weiße Schokoladengugelhupf ist eine weitere raffinierte Rezept-Idee für einen leckeren Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

120 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
6 Stk.	Eier
110 g	Weiße Schokolade
350 g	Mehl glatt
2 TL	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln
200 g	Créme frâiche
100 g	Weiße Schokolade (für den Guss)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Weißen-Schokoladengugelhupf** eine Gugelhupfform (ca. 2,5 l) mit Butter einfetten und mit feinen Bröseln bestreuen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die weiche Butter mit dem Kristallzucker einige Minuten schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und verrühren. Die geschmolzene weiße Schokolade hinzugeben und einrühren.

3. Jetzt das Mehl mit Backpulver und geriebenen Mandeln vermischen. Zur Masse geben und unterrühren. Zuletzt Créme frâiche unterheben.

4. Die Masse in die Form füllen und auf mittlerer Schiene zirka 50 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen Kuchenrost stürzen. Vollständig

auskühlen lassen.

5. Für den Guss die weiße Schokolade schmelzen und den Gugelhupf damit dekorieren.

Tipp

Den weißen Schokoladengugelhupf kann man noch zusätzlich mit Krokant, Mandelblätter oder Zuckerperlen dekorieren.