

Feinherber Schokogugelhupf mit Glasur

20 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g glattes Mehl
- 25 g Backkakao
- 3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 4 EL Milch
- 150 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre

Zum Verzieren:

- 1 Beutel Dr. Oetker Bier Karamell Glasur

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Kuvertüre kurz einrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 50 Minuten

2 Den Kuchen vor dem Stürzen ca. 5 Min. in der Form auskühlen lassen.

3 Zum Verzieren:

Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und über dem erkalteten Gugelhupf verteilen.