

# Schoko-Gugelhupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst  
Gugelhupfform Floral (22 cm Ø)

### Schoko-Sandmasse:

150 g weiche Butter  
150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
7 Dotter (Größe M)  
8 Eiklar (Größe M)  
210 g Zucker  
150 g glattes Mehl  
20 g Backkakao

### Zum Einrühren:

75 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

### Zum Bestreichen:

150 g passierte Marillenmarmelade  
2 EL Wasser

### Schoko-Zuckerglasur:

200 g Staubzucker  
30 g gesiebter Backkakao  
5 EL heißes Wasser

### Zum Bestreuen:

geröstete Mandelblättchen

## Wie backe ich einen Schoko-Gugelhupf?:

### 1 Schoko-Sandmasse:

Butter mit Kuvertüre, Staubzucker, Vanille-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Schokomasse heben. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit Schoko-Tröpfchen einrühren.

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

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 55 Minuten**

### 3 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser aufkochen und den erkalten Gugelhupf damit bestreichen.



- ④ **Schoko-Zuckerglasur:**  
Zucker mit Kakao vermischen, mit Wasser verrühren und den Gugelhupf damit glasieren.
  
- ⑤ **Zum Bestreuen:**  
Den Gugelhupf mit Mandelblättchen bestreuen.

