

## Columbus - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl	
70	Gramm	Kochschokolade, gehackt	
70	Gramm	Walnüsse, gehackte	
300	Gramm	Butter	
6		Ei(er)	
1	Pack.	Vanillezucker	
2	Teel.	Backpulver	
70	Gramm	Puderzucker	
2	Essl.	Rum	
	Etwas	Buttervanille-Aroma	
200	Gramm	Zucker	
1	Prise	Salz	
	Etwas	Butter und Mandelblättchen für die Form	

### Anleitung:

Eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform mit Mandelblättchen ausstreuen. Eier trennen, das Mehl mit Schokolade, den Nüssen u. Backpulver gut vermischen. Butter mit Vanillezucker, Staubzucker und Salz schaumig rühren. Die Eidotter nacheinander unterrühren, zuletzt Rum u. Vanillearoma einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Abtrieb ziehen, restlichen Schnee abwechselnd mit der Mehl-Schokolade-Nuss-Mischung vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, im vorgeheiztem Backrohr 170°/Grad ca. 60 Min. backen.