

Double Choc Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
		Für den Teig:
375	Gramm	Zucker
4		Ei(er)
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
1/2	Essl.	Kakao
1/2	Teel.	Natron
100	Gramm	Schokolade, dunkle
1	Becher	Saure Sahne
		Für die Glasur:
200	Gramm	Schokolade, Vollmilch
50	Gramm	Schokolade, weiße
	Etwas	Butter für die Form
		Semmelbrösel für die Form

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C (Umluft 170°C) vorheizen. Zucker und Eier schaumig rühren, Butter, Mehl, Kakao und Natron unterrühren. Die saure Sahne unterheben. Eine Gugelhupfform einfetten und dünn mit Semmelbröseln bestreuen.

Den Teig in die Form geben und ca. 50 min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen stürzen.

Für die Glasur die beiden Schokoladen getrennt schmelzen. Den Kuchen komplett mit der Vollmilchglasur überziehen, dann mit der weißen Glasur in Streifen verzieren. Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe