

## Mohren - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Gemüse, Pikant, Rührteig  
Zutaten für: 12 Portionen

140	Gramm	Butter
140	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
70	Gramm	Schokolade, erweichte
70	Gramm	Haselnüsse, geriebene, geröstete
100	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch
1	Essl.	Rum

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Schokolade, Rum und Dotter (einzeln) schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Abwechselnd Mehl, Haselnüsse, Milch und Schnee unter die Buttermasse rühren. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform geben. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.