

Nussgugelhupf Saftiger mit Schokolade

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
6		Ei(er), (trennen)
200	Gramm	Butter
200	Gramm	Nüsse, (gemahlen)
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt
1	Pack.	Aroma, (Zitroback oder abgeriebene frische Zitronenschale)
1	Prise	Salz
200	Gramm	Schokolade, (geraspelt)
200	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Den Zucker, die Eigelb und die Butter gut schaumig rühren. Die Nüsse, das Mehl, Backpulver, Zimt, Zitroback und Salz mit unter die erste Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben, dann die Schokoladenraspel unterheben. Eine Kastenform fetten, Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 60 min backen. Kuchen aus der Form stürzen etwas auskühlen lassen, Kuvertüre verflüssigen und den Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten