

Raffaello - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
50	Gramm	Kokosraspel
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
50	Gramm	Speisestärke
4	Essl.	Schlagsahne od. Kokosmilch
15		Konfekt, (Raffaello)
		Kuchenglasur, Schokolade
		Kokosraspel

Anleitung:

Butter, Zucker u. Vanillezucker schaumig schlagen. Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver, Stärkemehl und Kokosflocken mischen, und mit der Sahne zur Dottermasse unterrühren. Eischnee untermengen. Raffaello - Pralinen halbieren und unterheben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca. 60 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur Streifen überziehen. Mit etwas Kokosflocken bestreuen.