

Rumtopf - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Portionen

		Fett und Paniermehl für die Form
50	Gramm	Walnüsse ohne Schale geröstet gehackt
160	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kakao gemahlen
100	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
6		M.- große Ei
250	Gramm	Puderzucker
1/4	Ltr.	Öl (Sonnenblumenöl)
		Salz, Vanille, Rumbackaroma
200	Gramm	Rumtopffrüchte abgetropft
75	Gramm	Rumtopfflüssigkeit

TRÄNKE

75	Gramm	Rum
75	Gramm	Läuterzucker 1:1 Wasser/Zucker

ÜBERZUG

200	Gramm	Schokolade, Zartbitter für den Überzug
75	Gramm	Kuvertüre, Halbbitter zu Schokoladenspähne Evt. Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Gugelhupfform (Durchmesser 22 cm, ca. 2,5l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Nüsse grob hacken. Schokolade fein hacken. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und sieben. Nüsse untermischen. Eier und Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 7 Minuten schaumig schlagen. Öl unter weiterem Schlagen langsam zugießen. Die Mehl-Kakao-Nuss-Mischung im Wechsel kurz unterrühren. Schokolade kurz unterheben und die etwas mit Mehl bestäubte Rumtopffrüchte. In die Gugelhupfform streichen und im vorgeheizten Backofen: (E-Herd 175° C, Umluft 150° C, Gas Stufe 2) 1-1 1/4 Std. backen. Den Gugelhupf ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den Gugelhupf nach dem backen in der Form etwas ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen mit der warmen Rumtränke den Kuchen von allen Seiten bestreichen bis diese aufgebraucht ist. Nun 75 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf eine glatte Fläche (z.B. eine Marmorplatte, eine Porzellanplatte oder die Rückseite eines Backblechs) streichen und trocknen lassen. Dann die Kuvertüreschicht mit einem Spachtel abhobeln. 150 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, wenn er vollständig ausgekühlt ist. Schokospäne sofort darauf verteilen. Guss trocknen lassen. Gugelhupf vorm Servieren evtl. noch mit Puderzucker bestäuben. Die 75 g Kuvertüre habe ich einfach nur so gehobelt braucht man nicht vorher zu schmelzen. Der Kuchen ist so lecker, dass wir ihn zu dritt innerhalb von 2 Tagen verschlingen. Zubereitung : ca. 30 Minuten

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de