

Schwarzer Kardinal

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Früchte, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Schoko-Gugelhupf mit Früchten, ein Rezept aus Polen
2	Tassen	Zucker
250	Gramm	Butter oder Margarine
1/2	Glas	Milch
5	Essl.	Kakaopulver, (kein Trinkkakaopulver)
4		Ei(er), die Dotter davon
2	Tassen	Mehl
2	Teel.	Backpulver
		Rosinen, Mandeln, Zitronat, Orangeat,
1	Flasche	Rum-Aroma
4		Ei(er), das Eiklar davon
		Butter und Semmelbrösel f. d. Form

Anleitung:

2 Tassen Zucker und 250 g Butter (Margarine) mit 1/2 Glas Milch und 5 El Kakao in einem Topf aufkochen, dabei stets gut rühren. Dann abkühlen lassen.

Die 4 Eigelb, 2 Tassen Mehl und 2 Tl Backpulver unterrühren. Die Früchte (Menge nach Wunsch) gut mit einem langen Messer zerkleinern. Die Rosinen und/oder Mandeln u.s.w. und auf jeden Fall 1 Röhrchen Rumaroma untermischen. Man kann auch 2 Tl Rum nehmen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Den Teig in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen (auch eine Tortenform mit Rohreinsatz) und im Backrohr auf der 2. Schiene von unten bei Umluft und 160°C ca. 50-60 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen!) Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten