

Tricolor - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für Portionen		
150	Gramm	Butter oder Margarine
3		M.-große Ei(er)
1	Prise	Salz
150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Fett und Brösel für die Form
50	Gramm	Schokolade, zartbitter
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
3	Essl.	Milch
1	Messersp.	Safran (0,05 g)
20	ml	Orangenlikör
		Puderzucker

Anleitung:

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (Durchmesser 18 cm) fetten und bröseln (bzw. Silikonform spülen).

Butter/Margarine schaumig rühren. Eier trennen. Eiweiße mit 50 g Zucker und Salz sehr steif schlagen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen (oder in der Mikrowelle).

Eigelbe mit restlichem Zucker und dem Fett verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Teig verrühren und den Eischnee unterheben.

Teig dritteln. Einen Teil des Teiges mit der geschmolzenen Schokolade verrühren, den zweiten mit den Nüssen und der Milch verrühren. Safran mit Likör verrühren, unter den dritten Teil mischen.

Als erste Schicht den gelben (Safran) Teig in die Form füllen, darauf den Schokoladenteig und als letzte Schicht den Nussteig.

Den Gugelhupf etwa 30 bis 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe