

ZUTATEN

GUGELHUPF:

300g Butter
350g Zucker
4 Eier
350g Mehl
3TL Backpulver
200ml Milch
30g Backkakao
150g Erdnussbutter
80g gesalzene Erdnüsse

GLASUR:

300g Zartbitterschokolade
50g Kokosfett (z.B. Palmin)

ERDNUSSBUTTERSauce:

200ml Milch
150g Erdnussbutter
2 EL Puderzucker

DEKO:

Erdnussbuttersauce
Erdnüsse
Blumen

SCHOKOLADEN ERDNUSSBUTTER GUGELHUPF

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Für den Grundteig weiche Butter mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Anschließend Mehl und Backpulver unterrühren und mit 150ml Milch verfeinern. Teig anschließend auf zwei Rührschüsseln aufteilen und eine Hälfte mit Backkakao zu einem homogenen Schokoladenteig verarbeiten. In die andere Teighälfte die Erdnussbutter und die grob gehackten Erdnüsse einrühren
3. Silikon Gugelhupfform kalt auswaschen, abtrocknen und die Hälfte des Schokoladenteiges hinein geben. Auf den Schokoteig den gesamten Erdnussbutterteig geben und glatt streichen. Anschließend alles mit der zweiten Hälfte des Schokoladenteiges abschließen und mit Hilfe eines großen Löffels die Teige grob zusammen rühren. Hierfür den Löffel tief in die Form stecken und den Teig von ganz unten nach ganz oben holen. Das macht man am besten 7-8 Mal an verschiedenen Stellen. So entsteht die marmorierte Maserung am Ende
4. Gugelhupf im vorgeheizten Backofen ca. 50-55 Minuten backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und gut in der Form auskühlen lassen
5. Sobald der Gugelhupf gebacken und ausgekühlt ist, diesen aus der Silikonform stürzen (vorsichtig!) und die Form sehr gut auswaschen. Es darf kein Krümel Kuchen mehr in der Form kleben. Anschließend Zartbitterschokolade zusammen mit Kokosfett in einem kleinen, beschichteten Topf schmelzen lassen und in die Silikonform gießen. Mit einem Löffel die Schokolade an die Innenseiten der Form verteilen und den Gugelhupf wieder zurück in die Form setzen. Diesen vorsichtig nach unten pressen (sodass die Schokolade sich an den Seiten hoch drückt) und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen
6. Für die Erdnussbuttersauce Milch in einem kleinen, beschichteten Topf erhitzen und Erdnussbutter, sowie Puderzucker einrühren. Sauce in ein schickes Gefäß umfüllen und gut abkühlen lassen
7. Gugelhupf mitsamt Schokoglasur vorsichtig aus der Silikonform lösen, mit Erdnussbuttersauce, Erdnüssen und Blumen (nicht essbar - nur zur Deko!) dekorieren und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF FORM
DAUER: 5 STUNDEN 00 MINUTEN



NEZILON