

## ZUTATEN

### GUGELHUPF

250g weiche Butter  
200g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
6 Eier  
12 Brandt Zwiebäcke  
150g Zartbitterschokolade  
200g gemahlene Mandeln  
1 EL Backpulver  
Prise Salz  
1/2 Ampulle Rum Aroma

### TOPPING

300g Zartbitterschokolade  
40g Kokosfett  
1 EL Backkakao

## SCHOKOLADEN NUSS GUGELHUPF

1. Weiche Butter mit Zucker und Vanillinzucker hell aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Zwiebäcke fein reiben und zusammen mit gehackter Schokolade, gemahlene Mandeln, Backpulver und Prise Salz zum Teig geben. Unterrühren. Abschließend Rum Aroma zufügen und noch einmal alles gut vermischen

2. Teig in eine Gugelhupf Silikonform füllen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten 55 Minuten backen. Nach 30 Minuten ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen, damit er zwar weiter bäckt, aber nicht an der Oberfläche anbrennt

3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen! Erst dann aus der Silikonform lösen. Form anschließend gut auswaschen und abtrocknen

4. Für die perfekte Schokoladenglasur das Kokosfett in einem kleinen Topf oder bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle schmelzen. Gehackte Zartbitterschokolade zufügen, unterrühren und erhitzen, bis die Schokolade sich komplett aufgelöst hat. Schoko-Fett-Gemisch in die saubere Gugelhupfform gießen, den ausgekühlten Kuchen kopfüber ebenfalls wieder zurück in die Form setzen und die flüssige Schokolade an den Seiten hochdrücken. Kuchen nun für ca. 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen

5. Kurz vor dem Anrichten den Gugelhupf aus der Silikonform lösen, mit etwas Backpulver bestreuen und noch frisch genießen.

REZEPT FÜR: 1 GROSSE GUGELHUPFFORM  
DAUER: 5 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 5 STD 00 MIN)



NOTIZEN