

# Kleiner Gugelhupf

Ein kleiner Kuchen aus der Gugelhupfform Ø 10 cm - sehr schokoladig mit Schokolade in und auf dem Kuchen.

etwa 4 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 10 cm):

Fett  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

15 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
30 g Weizenmehl  
2 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
25 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

20 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Für den Teig Kuvertüre fix klein hacken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Kuvertürestücke unterheben und Teig in die Form geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Kuvertüre fix in einen Einwegspritzenbeutel geben, verschließen und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Kuvertüre kurz durchkneten, eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und den Kuchen besprenkeln. Zebra-Röllchen in die Mitte geben und Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Oder Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad schmelzen.

