

Kleiner Gugelhupf

Kleiner Kuchen mit Schokonote

etwa 4 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 10 cm):

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 (der 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 Minuten

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 Einwegspritzbeutel 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.

