

Napfkuchen mit Schokostückchen

Ein super leckerer Kuchen mit Schokostückchen - schnell und einfach einen Rührkuchen mit Schokostückchen backen.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 EL Milch

50 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

Wie backe ich einen Napfkuchen mit Schokolade?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren. Zuletzt Schoko-Töpfchen unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
- 4 **Guss:**
Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Guss dekorativ auf dem Gugelhupf verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Gugelhupf auch nur mit Puderzucker bestreut servieren.

