

Schokino-Gugelhupf

Ein schneller Rührkuchen mit Schokoladenstückchen

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g weiche Butter oder

Margarine

5 Eier (Größe M)

50 ml Milch (4 EL)

150 g Dr. Oetker Schoko-

Tröpfchen

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

1 Vorbereiten:

Die Gugelhupfform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer die Schoko-Tröpfchen**, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Schoko-Tröpfchen gleichmäßig unterheben. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

3 Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem

Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



4 Guss:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Guss auf dem Gugelhupf verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche aufschlagen.
- Servieren Sie den Gugelhupf nur mit Puderzucker bestreut.

