

Schokoladen-Gugelhupf



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

170 g Zartbitterschokolade
90 g Backkakao
180 ml starker Kaffee
260 g saure Sahne
250 g Mehl
1 TL Natron
1 TL Salz
170 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
1 EL Butter
1 EL Backkako

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Form einen Esslöffel Butter schmelzen und einen Esslöffel Backkakao einrühren. Die Form mit der Kakaobutter einpinseln.

Die Schokolade grob hacken und mit dem Backkakao in einer hitzebeständigen Schüssel mischen. Den Kaffee in einem Topf erhitzen, bis er zu simmern beginnt. Über die Schokoladen-Kakako-Mischung gießen, 5 Minuten stehen lassen und dann gut verrühren. Etwas abkühlen lassen. Die saure Sahne unterrühren.

Mehl, Natron und Salz mischen. Butter und Zucker hellcremig aufschlagen. Die Eier einzeln nacheinander je 30 Sekunden einrühren. Anschließend abwechselnd die Schokoladen- und die Mehlmischung unterrühren. Den Teig in die Form füllen, 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit