

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

November: Omas Gugelhopf

Ein süsser Traum verfeinert mit weisser Schokolade und Mohn: Der herz hafte Marmor-Gugelhopf erinnert an das Zvieri beim Grossmami...

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

Zutaten

300g Butter
200g Zucker
½ TL Salz
4 Eier
500g Weissmehl
100g gemahlene Mandeln
1 EL Backpulver
1 Päckli Vanillezucker
2dl Milch
100g dunkle Schokolade
1 EL Kakopulver
3 EL Rum
etwas Butter und Mehl für die Backform



VORBEREITUNG

Schritt 1

Butter und Zucker in der Rührmaschine schaumig schlagen, dazu die Eier und das Mehl geben. Dann das Salz, den Vanillezucker und das Backpulver zusammen mit den Mandeln und der Milch begeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt 2

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Anschliessend 1/3 des Teiges auf die Seite nehmen und die warme, aufgelöste Schokolade dazugeben, verrühren. Zuletzt das Kakaopulver und den Rum beifügen und mischen – fertig ist der Schokoteig!

Schritt 3

Nun die ganze helle Teigmasse in die gebutterte, gemehlte Form geben. Mithilfe eines Esslöffels die dunkle Masse auf den hellen Teig geben und anschliessend mit einer Gabel kurz einstecken und leicht hin und her bewegen, um die klassische Marmorierung zu erhalten.

Schritt 4

Den Gugelhopf bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Tipp: Nadelprobe machen! Nach dem Backen eine Stunde auskühlen lassen, dann die Form stürzen und den Gugelhopf auf einen Teller geben.

Schritt 5

Für den Guss die weisse Schokolade schmelzen und auf den Kuchen geben. Nach Belieben mit etwas Mohn oder anderen Garnituren verzieren, dann vollständig abkühlen lassen. Nach rund zwei Stunden kann der Gugelhopf serviert werden.