

Saftiger Schoko-Gugelhupf



Wer Schokolade mag, wird diesen Kuchen lieben. Der saftige Schoko-Gugelhupf ist kinderleicht zu machen, superschnell im Ofen und einfach der perfekte Klassiker für jede Kaffeetafel.

Zutaten für einen Kuchen

250 g	weiche Butter
200 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillinzucker
4 Stück	Eier
300 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
3 TL	Backpulver
250 ml	Milch
200 g	Zartbitter - Schokoraspel
200 g	Zartbitterkuvertüre

Wusstet Ihr?



- **Gugelhupfformen** in der heutigen Form lassen sich bereits für die **Römerzeit** nachweisen, wie Ausgrabungen in Carnuntum zeigen. Carnuntum war eine römische Stadt in der Nähe von Wien. **Rezepte für den Gugelhupf** existieren **seit dem 17. Jahrhundert**.
- **Heutzutage** ist „Gugelhupf“ allerdings keine Bezeichnung mehr für ein bestimmtes Rezept, sondern vielmehr für die **charakteristische Gugelhupf-Form** mit der typischen Aussparung in der Mitte.
- **Man sagt:** dieser einzigartige Kuchen hat **seinen Namen** den damaligen **Kopftüchern** „Gugel“ der **Bäuerinnen** zu verdanken. Der Wortteil „Hupf“ ist vermutlich auf die **Hefe** zurückzuführen. Die Hefe lässt den Kuchen nämlich „hüpfen“ (hupfen).

Zubereitung:

- 1.** Butter mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen **TIPP:** eine kleine Prise Salz in das Eiweiß mit hineingeben. Die Eigelbe nach und nach zur Buttermischung rühren.
- 2.** Ofen auf 180 Grad (Umluft:160 Grad) vorheizen. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Milch hinzugeben und verrühren. Dann Eischnee vorsichtig unterheben. Zum Schluss Zartbitter-Schokoraspel unter den Teig heben.
- 3.** Klassische Gugelhupfform (Ø 24 cm) gut einfetten. Die Form anschließend mit Mehl ausstäuben und dann das überschüssige Mehl aus der Form ausklopfen. Ihr könnt anstelle von Mehl auch Semmelbrösel verwenden. **TIPP:** Übrigens ist es bei Schokoladenkuchen eine gute Idee, statt des Mehls Kakaopulver zu verwenden, dann erhält der dunkle Schokokuchen keine helle Mehl-Schicht.
- 4.** Den Teig in die Backform hineingeben und glattstreichen. Kuchenteig im vorgeheizten Ofen etwa 60-70 Minuten backen (Stäbchentest!). Vollständig abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
- 5.** Für die Glasur Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte oder -gitter stellen und die Kuvertüre darüber gießen. Kuvertüre fest werden lassen.



TIPPs

Gugelhupf-Kuchen lassen sich **aus der Backform** oft nicht so leicht zu stürzen. Hier einige Tipps, wie es Euch besser gelingt:

- **Saubere und kratzfreie Gugelhupfform benutzen**

Die Gugelhupfform muss vor der Benutzung **gründlich** mit Spülmittel und einer Spülbürste **gereinigt** werden. Es dürfen absolut **keine Teigreste** oder sonstige Spuren mehr in der Form vorhanden sein, denn daran bleibt der neue Teig kleben.

- **Gugelhupfform einfetten und bemehlen**

Dieser Schritt ist absolut **notwendig**, Zum Einfetten könnt Ihr flüssige Butter oder neutrales Öl verwenden, das Ihr am besten mit einem Silikonpinsel in der Form verteilt. **Je filigraner** Eure **Backform** ist, **desto gründlicher** müsst Ihr Sie einfetten. Die Form **anschließend mit Mehl** oder Semmelbrösel ausstäuben und das überschüssige Mehl aus der Form ausklopfen.

- **Gugelhupf durchbacken!**

Auf jeden Fall die **Garprobe** mit einem **Holzstäbchen** machen! Wenn nichts mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist der Gugelhupf durchgebacken.

- **Form mit feuchtem Tuch abkühlen**

Wenn Ihr den Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzt und Ihr merkt, die **Form lässt sich nicht leicht ablösen**, dann könnt Ihr die Form mit **einem feuchten Tuch abkühlen**. Hierzu macht Ihr ein Geschirrtuch mit kaltem Wasser nass und wringt das Tuch etwas aus. Dann wickelt Ihr das kalte Geschirrtuch um die Form und wartet noch mal ca. 10 Minuten. Dann noch mal versuchen, die Gugelhupfform abzuheben. Die Form sollte sich jetzt ganz einfach ablösen lassen. Natürlich könnt Ihr mit etwas Klopfen auf die Form nachhelfen.

Übrigens: Wenn Euer Gugelhupf **beim Stürzen zerbricht**, könnt Ihr die Teile mit einer geschmacklich passenden **Marmelade wieder zusammenkleben**. Hierzu müsst Ihr die Marmelade erhitzen und dann mit einem Silikonpinsel auf die Bruchstellen auftragen. Wenn Ihr dann den Kuchen mit Kuvertüre glasiert, sieht nachher keiner mehr etwas von der „Bruchstelle“.

Eine **Alternative zur klassischen Gugelhupf-Form** aus Blech ist die **Silikon-Gugelhupfform**. Dank der **Antihaft-Beschichtung** lassen sich Silikon-Backformen in der Regel besonders einfach reinigen. Viele Formen sind sogar **spülmaschinengeeignet**. Durch ihre **Flexibilität** lassen sich die Formen zudem besonders **platzsparend aufbewahren**.

Tipps zum richtigen Umgang mit Silikon-Backformen

- Fettet die Silikon-Backform sicherheitshalber ein, damit der Kuchen sich leichter lösen lässt.
- Lasst den Teig nach dem Backen ein paar Minuten in der Form auskühlen, dann löst er sich leichter.
- Reinigt die Backform nach jedem Backen mit heißem Wasser.
- Greift lieber zu höherpreisigen Backformen, da hochwertiges Silikon keine chemischen Gerüche abgibt und sich der Teig aus diesen Formen noch leichter lösen lässt.