

Rezept

Eierlikör-Gugelhupf mit Schokolade

Ein Rezept von Eierlikör-Gugelhupf mit Schokolade, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g weiche Butter
6 Eier (M)
1 Pck. Backpulver
1 gestrichener TL Zimtpulver

250 g Zucker
125 g Mehl (Type 405 oder 550)
100 g ungesüßtes Kakaopulver
250 g gemahlene Haselnüsse
125 ml Eierlikör

Außerdem

Butter und Semmelbrösel für die Form

125 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt) zum Glasieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (22 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 30 g F, 7 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Masse soll dabei weiß werden, der Zucker sollte nicht mehr knirschen. Die Eier einzeln unterrühren. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.
2. Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt sieben und mit den Haselnüssen mischen. Alles zusammen mit dem Eierlikör unter die Butter-Eier-Masse rühren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im Ofen (unten) 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen). Den fertig gebackenen Gugelhupf noch 15 Min. im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Erst dann herausnehmen, behutsam auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei darf kein Tropfen Wasser in die Kuvertüre geraten, da sie sonst klumpig wird. Die flüssige Kuvertüre entweder gleichmäßig über den Gugelhupf gießen oder mit einem Pinsel rundherum auftragen.