

Rezept

Gugelhupf mit Schokohefeteig

Ein Rezept von Gugelhupf mit Schokohefeteig, am 26.04.2025

Zutaten

50 g Haselnusskerne	4 Kardamomkapseln
500 g Mehl	60 g Kakaopulver (entölt)
1/2 TL Zimtpulver	100 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
1 Vanilleschote	200 g weiche Butter
4 Eigelb	1 Ei
100 g Zucker	Salz
25 g frische Hefe	350-360 ml lauwarme Milch
30 g Rumrosinen	2 EL Rum
200 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)	20 ml Haselnussöl
Butter und Mehl für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (ca. 22 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Kardamom im Mörser zerreiben und durchsieben. Das Mehl mit Kakao und Gewürzen sieben, die Kuvertüre fein hacken. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Die weiche Butter mit Eigelben, Ei, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Hefe in 350 ml Milch bröckeln und darin auflösen, dann unter die Buttermasse rühren. Die Mehlmischung dazugeben, falls die Masse zu fest ist, noch 1 EL Milch zugießen. Nüsse, Kuvertüre, Vanillemark, Rumrosinen und Rum hinzufügen und ab jetzt alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kneten. Den Hefeteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Danach nochmals mit den Knethaken des Handrührgeräts durchkneten und in die Form setzen. Nochmals zugedeckt 30-40 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 165° (Umluft) vorheizen. Den Gugelhupf im Ofen 45-55 Min. backen, dabei ca. 10 Min. vor Backzeitende eine Garprobe machen: Sticht man mit einem Holzstäbchen in den Kuchen, soll nichts daran kleben bleiben. Den Gugelhupf herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und stürzen. Für die Deko die Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Öl gleichmäßig und ohne Schlieren in die Kuvertüre rühren. Gugelhupf mit der Glasur überziehen, trocknen lassen.