

Rezept

# Kaisergugelhupf

Ein Rezept von Kaisergugelhupf, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>270 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Bitterschokolade
<b>100 g</b> Walnusskerne	<b>6</b> Eier
<b>200 g</b> Zucker	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>350 g</b> weiche Butter	<b>70 g</b> Puderzucker
Salz	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>3 EL</b> Rum	

### Außerdem

weiche Butter und Mehl **2 EL** Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform (20 cm Ø; ergibt 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Die Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Mehl in eine Schüssel sieben. Schokolade und Walnüsse in ca. 5 mm große Stücke hacken und zum Mehl geben.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts fast steif schlagen, dann den Zucker unter Rühren nach und nach dazugeben, bis er sich aufgelöst hat und ein cremiger Eischnee entstanden ist. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
3. Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
4. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Dann ein Drittel des Eischnees zu der Eigelb-Butter-Masse geben und unterheben. Rum und Mehlmischung unterrühren und zum Schluss den restlichen Eischnee unter die Buttermasse heben.
5. Die Masse in die Form füllen und den Gugelhupf im heißen Backofen (unten) ca. 1 Std. backen. Mithilfe der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen, auf eine Kuchenplatte stürzen, vollständig auskühlen lassen, dann mit Puderzucker und nach Belieben noch mit Schokoladenspänen bestreuen und servieren.