

Rezept

Roher Gugelhupf mit Schokostückchen

Ein Rezept von Roher Gugelhupf mit Schokostückchen, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Schokostückchen:

110 g Kakaobutter	70 g Agavendicksaft
1 Msp. Vanillepulver	1 Msp. Zimtpulver
Salz	40 g Kakaopulver

Für den Gugelhupf:

350 g Walnusskerne	40 g Kokosblütenzucker
350 g Möhrentrester (ersatzweise fein geriebene Möhren, gut ausgedrückt)	150 g Agavendicksaft
Salz	1 TL Vanillepulver

Außerdem:

Birkenpuderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (16 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Für die Schokostückchen die Kakaobutter in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Den Agavendicksaft, das Vanillepulver, Zimtpulver, 1 Prise Salz und zum Schluss das Kakaopulver unterrühren. Die Schokoladenmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und im Kühlschrank in etwa 30 Min. fest werden lassen. Anschließend die Schokoplatte in Stückchen hacken.
2. Für den Gugelhupf die Walnüsse mit dem Kokosblütenzucker im Blitzhacker fein mahlen und in eine Schüssel geben. Den Möhrentrester, den Agavendicksaft, das Vanillepulver und 1 Prise Salz dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die Schokostückchen unterkneten. Eine Silikon-Gugelhupfform mit Wasser ausspülen (eine Metallform mit Frischhaltefolie auslegen), den Teig einfüllen und festdrücken. Den Gugelhupf aus der Form stürzen und vorsichtig in 12 Stücke schneiden.
3. Die Gugelhupfstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen (nicht legen) und im Backofen bei 50° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 1 ½ Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 3 Std. trocknen lassen.
4. Die Kuchenstücke auf einer Platte wieder zu einem Gugelhupf zusammensetzen und mit Birkenpuderzucker bestäuben.