

Rezept

Schokogugelhupf mit getrockneten Feigen

Ein Rezept von Schokogugelhupf mit getrockneten Feigen, am 29.09.2023

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

250 g weiche Butter	200 g Zucker
1 TL Zimtpulver	Salz
4 Eier (L)	1 EL Zitronensaft
2 EL Kakaopulver (ca. 10 g)	75 g Maisstärke
75 g Kartoffelmehl	100 g geschroteter Leinsamen
1 Pck. Natron (5 g)	70 ml abgekühlter Kaffee
Butter für die Form	Kartoffelmehl für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG:

120 g getrocknete Feigen	100 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
1 EL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupf- oder Kranzform (ca. 22 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Kartoffelmehl austreuen. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker, Zimt und 2 großen Prisen Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich unterrühren. Dann den Zitronensaft hinzufügen.
2. Kakaopulver, Maisstärke, Kartoffelmehl und Leinsamen mit dem Natron mischen und in eine Schüssel sieben. Die Mehlmischung zur Buttermasse geben und alles gründlich verrühren. Zuletzt den Kaffee untermischen und den Teig in die Form füllen.
3. Für die Füllung die Trockenfeigen klein würfeln und die Kuvertüre grob hacken. Beides mit dem Zitronensaft im Blitzhacker fein zerkleinern, bis eine zähe Masse entstanden ist.
4. Die Feigen-Schoko-Masse mit einem Löffel auf dem Teig verteilen, sie versinkt beim Backen im Teig. Den Kuchen im Ofen 40 - 45 Min. backen. Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden. Dazu passt halb steif geschlagene Sahne.