

Gugelhupf mit 3 Sorten Schokolade



Schokoladiger geht´s nicht!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten

150 g Vollmilch-Kuvertüre
150 g Zartbitter-Kuvertüre
150 g weiße Kuvertüre
250 g Butter
200 g Zucker
2 P. Vanillezucker
6 Eier
150 g Sahne
350 g Mehl
1 P. Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Gugelhupfform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Alle drei Sorten Kuvertüre getrennt hacken und in Wasserbädern schmelzen.
4. In einer Rührschüssel Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
5. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
6. Die Sahne unterrühren.
7. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und verrühren.
8. Den Teig in 3 Teile aufteilen und jeweils die Kuvertüren unterrühren.
9. Zuerst die Hälfte des Zartbitter-Teigs in die Form füllen, danach die Hälfte vom Teig mit der weißen Kuvertüre in die Mitte geben. Zum Schluss noch den halben Vollmilch-Teig darüber geben. Das Ganze mit den anderen Hälften der Teige wiederholen.
10. Die Form für ca. 50 Minuten (Stäbchenprobe!) in den Backofen stellen.
11. Den Kuchen nach der Backzeit in der Form 10 Minuten stehen lassen, erst danach zum Auskühlen aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen.
12. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.