

Mandel-Gugelhupf "black & white"



Saftiger, zweifarbiger Mandel-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 5 min

ZUTATEN

Für den dunklen Teig

- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 9 Eigelb
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 200 g gemahlene Mandeln
- 25 g Backkakao
- 75 g Mehl

Für den hellen Teig

9 Eiweiß
250 g Zucker
300 g gemahlene Mandeln
60 g Mehl

Außerdem

100 g Zartbitter-Schokolade
30 g weiße Schokolade
Butter und Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
3. Die 9 Eier trennen.
4. Für den dunklen Teig Zucker und Butter schaumig schlagen.
5. Die Eigelbe einzeln unter Rühren dazugeben. Die Vanille und die gemahlene Mandeln (200 g) ebenfalls unterrühren.
6. Kakao und Mehl (75 g) mischen, auf den Teig sieben und verrühren.
7. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
8. Für den hellen Teig die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen und solange zu Eischnee schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
9. Die gemahlene Mandeln auf den Eischnee geben. Das Mehl (60 g) darauf sieben. Alles mit einem Küchenspachtel unterheben und anschließend in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
10. Den Kuchen für 65-70 Minuten (Stäbchentest machen!) in der Backofenmitte backen. Zum Ende der Backzeit die Oberfläche evtl. abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
11. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form stehen lassen. Wenn der Kuchen leicht erkaltet ist, aus der Form stürzen und auf einem

Kuchengitter auskühlen lassen.

12. In der Zwischenzeit die beiden Sorten Schokolade separat im Wasserbad schmelzen. Zuerst die dunkle Schokolade gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Anschließend die weiße Schokolade nach Lust und Laune auf dem dunklen Guss verteilen.
13. Bis zum Servieren kühl stellen.