

SCHOKO-GUGELHUPF

EIN SCHNELLER GUGELHUPF ZUR VERWERTUNG VON EIKLAR



STÜCK

1 à 850 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

1 Stunde



ZEIT AM BACKTAG

1 Stunde



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

380 g	Eiweiß
240 g	Staubzucker
160 g	Kochschokolade
160 g	Butter
160 g	Weizenmehl 480/405

1. TEIG

Das Eiweiß aufschlagen, löffelweise den gesiebten Staubzucker zugeben und ganz steif schlagen.

Kochschokolade mit Butter schmelzen (nicht wärmer als 40 °C) und abwechselnd mit dem Mehl unter die Masse heben.

In eine mit Butter ausgefettete, bemehlte Backform geben und glatt streichen.

2.

Backen

Bei 180°C Heißluft 45 bis 50 Minuten backen. Nadelprobe machen, wenn die Nadel trocken bleibt, ist der Gugelhupf fertig.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen!

Hard Facts Hauptteig



Backtemperatur 180 °C



Backdauer 45-50 Minuten