

ERDNUSS-GUGELHUPF MIT SCHOKOLADE



ERDNUSS-GUGELHUPF MIT SCHOKOLADE

Zutaten *Gugelhupf*:

250 g Butter / 200 g feiner Rohrzucker / 1/2 TL Vanille, gemahlen / 5 Eier, handwarm / 150 ml Milch / 1 Prise Salz / 300 g Dinkelmehl / 3 TL Backpulver / 250 g Zartbitterschokolade / 3 EL Erdnussmus

Zutaten *Schokoladenglasur*:

100 g Zartbitterschokolade / 50 ml Obers (Sahne) / 1 Handvoll Erdnüsse

Gebacken mit

**RIESS Edition Sarah Wiener
Gugelhupfform Ø 22 cm Schoko/Vanille**



Artikelnummer: 0495-573
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Die Hälfte der Schokolade (125 g) im Wasserbad schmelzen. Restliche Schokolade grob hacken.
2. Butter, Zucker und Vanille schaumig schlagen. Milch unterrühren. Eier nacheinander dazugeben und jedes Ei 1 Minute einrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen und unter die Buttermasse rühren. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte gehackte und geschmolzene Schokolade geben, die andere Hälfte mit dem Erdnussmus verrühren.
4. Hellen Teig in die eingefettete und leicht bemehlte Form geben, Schokoladenteig darauf verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren, sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht.
5. Im Ofen bei 180°C ca. 60 Minuten backen, auskühlen lassen.
6. Gugelhupf aus der Form stürzen.

Rezept und Foto von Lena Fuchs
meinleckersleben.com