

# Schoko-Gugelhupf

## Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Gugelhupfform
- Trennspray
- Topf
- Wage



## Für den Gugelhupf:

|                     |  |
|---------------------|--|
| 2 Eier              | und  |
| 450g Zucker         | mit einem Mixer schaumig schlagen                                |
| 80 ml Öl            |  |
| 80 ml Saure Sahne   | und  |
| 160 ml Buttermilch  | sowie  |
| 2 EL Vanilleextrakt | untermixen   |
| 240g Mehl           |  |
| 120g Backkakao      |  |
| 2 TL Natron         |  |
| 1 TL Backpulver     |  |
| 1 TL Salz           | mit einander vermengen und unter die Ei-Masse heben. Zum Schluss |
| 230 ml Kaffee       | Bei Bedarf untermixen.   |

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Trennspray benetzen und den Teig in die Form geben. Den Schokogugelhupf für mindestens 45 bis 50 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen

## Für den Guss:

|                     |  |
|---------------------|--|
| 300g Kuvertüre      | Kleinhacken und mit  |
| 100ml Milch         | sowie  |
| 3 EL Butter         | und  |
| 220g Zucker         | in einem Topf zum Schmelzen bringen und so lange rühren bis sich eine gleichmäßige Schokosoße ergibt. Nun noch |
| 1 TL Vanilleextrakt | unterrühren.   |

Die Soße nun zum Schluss über den Kuchen geben.