



Weihnachtsgugelhupf mit dunkler Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die schnelle, einfache alternative zum Weihnachtsstollen

Zutaten

- Für den Gugelhupf:
 - 140 g lauwarmer Butter
 - 6 Eigelb
 - 6 Eiweiß
 - 175 g gesiebtes Mehl
 - 100 g Puderzucker
 - 100 g Kristallzucker
 - 40 g feiner, dunkler Kakao
 - 10 - 15 ganze, geschälte Mandeln
 - Semmelbrösel zum Ausstreuen
 - 1 Prise Salz
- Für die Schokoladenglasur.
 - 200 g dunkle Bitterschokolade
 - 200 ml Schlagsahne
- Für die Zuckerglasur.
 - 2 - 3 EL heißes Wasser
 - 200 g Staubzucker
 - Saft 1 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt 1

Der Gugelhupf::

Schritt2

Zunächst die Eigelbe mit dem Puderzucker 3 - 4 min. mit den Rührbesen schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe dazu geben. Weiter schlagen und den Kakao sowie das gesiebte Mehl unter die Masse geben.

Schritt3

Das Eiweiß zu einem cremigen Schnee schlagen, den Kristallzucker unterheben und vorsichtig, locker unter die Masse heben.

Schritt4

Eine ausgebutterte Gugelhupfform zunächst mit Semmelbrösel ausstreuen, in den Boden die Mandeln verteilen und den Teig einfüllen. Für ca. 60 min. in dem auf 170 ° C vorgeheizten Backofen backen. (Mittlere Schiene) Danach aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Schritt5

Die Schokoladeglasur:

Schritt6

Die Sahne erhitzen und die in kleine Stücke zerbröckelte Schokolade dazu geben, verrühren, auflösen.

Schritt7

Die Zuckerglasur:

Schritt8

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und dem Wasser verrühren, nicht zu dünn werden lassen

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Nunmehr den Gugelhupf mit der noch warmen Schoko - und Zuckerglasur üppig überziehen, ergibt ca. 12 Stücke.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** dunkle schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsgugelhupf-mit-dunkler-schokolade/>