

SCHOKO NUSS GUGELHUPF KONDITOR-REZEPT by Danias Dad



Zutaten im Überblick

Butter-Dotter-Masse

200 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker
4 Dotter
Zesten einer Zitronenschale
Zimt, Kurkuma
2 Esslöffel Rum
120 g Mehl
1 Packung Vanillezucker
½ Packung Backpulver
90 g Walnüsse
90 g Haselnüsse
100 g Zartbitter Schokolade
50 g Rosinen

Schnee

4 Eiklar
80 g Zucker
3 cl Wasser
Prise Salz

Für die Schokoglasur

Zartbitter Schokolade
Sahne

Vorbereitung

- Nüsse knacken und mit der Moulinex grob zerkleinern.
- Schokolade grob hacken.
- Gugelhupf Form dünn mit Butter einfetten und Mehl bestäuben.
- **Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen**, Ober-/Unterhitze.



Zubereitung

Die zerkleinerte weiche Butter und Zitronenzesten vorsichtig mit dem Rührgerät auf kleiner Stufe mixen. Nach und nach 120g Zucker und 4 Dotter zufügen.



Zwischendurch mit der Teigkarte die Masse vom Kesselrand einarbeiten. Zimt, Kurkuma und Rum dazugeben und solange mixen, bis die Dottermasse schaumig ist und eine helle Farbe annimmt (ca. 10-15 Minuten).



4 Eiklar mit sauberem (!) Mixer leicht anschlagen, dann eine Prise **Salz**, **3 cl Wasser** und nach und nach **80 g Zucker** beimengen (nicht alles auf einmal, damit der Schnee den Zucker besser aufnehmen kann). Solange mixen, bis der Schnee eine feste Konsistenz aufweist.



Tipp: Ab jetzt die Masse nicht mehr zu fest rühren oder rütteln, damit die „Luft“ nicht entweicht und der Teig locker bleibt!

Etwas vom Schnee in die Dotter-/Buttermasse geben und mit einem großen Schneebesen einarbeiten. Anschließend die Nüsse sanft unter die Masse ziehen. Dann den restlichen Schnee sacht unterheben bis die Masse „marmoriert“ ist (d.h. dass noch vereinzelte Dotter- und Eiweiß-Anteile zu sehen sind).



Nun die Schokolade und die Rosinen unterheben und abschließend das gut vermengte Mehl-/Backpulver-/Vanillezucker-Gemisch über die Masse sieben und sehr behutsam und sorgfältig einrühren.



Den Teig in die vorbereitete Gugelhupf Form heben. Beim Verstreichen mit der Teigkarte leichten Druck ausüben, so dass die Masse in der gesamten Form gut verteilt ist. Den Kuchen auf der **untersten Schiene** ins vorgeheizte Rohr geben und ca. **60 bis 70 Minuten backen** (Stäbchenprobe!).

Tipp: Wenn der Gugelhupf während der Backzeit oben zu braun wird, gegebenenfalls mit einer Silberfolie abdecken.



Gugelhupf **auskühlen** lassen - und dann mit einer **Schokoglasur** überziehen.

Hierfür die **Zartbitter Schokolade** und **Sahne** in einem Topf unter ständigem Rühren erwärmen, bis alles zähflüssig ist. Die Glasur über den Kuchen gießen und nötigenfalls mit einem Pinsel verteilen. Den Gugelhupf an einen kühlen Ort stellen (nicht in den Kühlschrank!)

