

Vanille Stracciatella Gugelhupf



Einkaufsliste:

Große Gugelhupfform (Mini Gugel – Mengen in Klammer)

Für den Teig:

370g Mehl (90g)

1TL Natron (1/4TL Natron)

1/4TL Backpulver (Prise Backpulver)

1TL Salz (Prise Salz)

220g Zucker (70g)

Mark von zwei Vanille Schoten oder 2Pck.

Vanillezucker - 2EL Zucker durch Vanillezucker ersetzen (1TL Vanillezucker

140g Naturjoghurt (35g)

120ml Milch (30ml)

180g weiche Butter (45g)

4Eier (1Ei)

200g Schokodrops

Etwas Puderzucker zum Bestreuen

Oder

Schokosauce:

200g Kuvertüre

1EL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Für den Kuchen Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Gugelhupfform einfetten und bemehlen. Joghurt und Milch mischen und beiseite stellen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter schaumig schlagen, Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Joghurt-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereitete Form geben. Bei Mini-Gugelhupf empfehle ich den Teig in einen Spritzbeutel zu geben und den Teig in die Förmchen zu spritzen (etwa $\frac{3}{4}$ voll). Gugelhupf 45-50 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen.

Mini Gugel bei selber Temperatur lediglich 8-12 Minuten backen, auch hier Stäbchenprobe machen.

Entweder den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder Schokolade schmelzen, Pflanzenöl unterrühren. Glasur auf dem Kuchen verteilen.

Ihr wollt einen Eierlikör-Stracciatella-Kuchen? Dann ersetzt die 120ml Milch gerne durch 120ml Eierlikör und rührt eine Glasur aus 1-2EL Eierlikör und etwa 150g Puderzucker oder Schokolade an. Für die Schokoladenversion, 200g Schokolade mit dem Eierlikör schmelzen, leicht abkühlen lassen und über den Kuchen geben.