

Erdnussbutter-Brownie-Gugelhupf



Einkaufsliste

Für den Teig

320g Mehl
2 TL Backpulver
Prise Salz
300g Zucker
2EL Vanillezucker
50g Kakao
80ml + 50ml Milch
100g dunkle Kuvertüre
280g weiche Butter
4 Eier
150ml Buttermilch
100g Erdnussbutter

Glasur

200g Zartbitterschokolade
3EL Sahne
3 EL Pflanzenöl
Puderzucker nach Belieben

Erdnusscrunch:

60g Zucker
2EL Wasser
50g gehackte Erdnüsse
1EL Butter

So wird's gemacht:

Für den Teig: Backform fetten und leicht bemehlen, Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Schokolade schmelzen und mit dem Kakao, 150g Zucker sowie 80ml Milch vermengen. Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker vermengen.

Weiche Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Nun abwechseln Mehl-Gemisch und Buttermilch einrühren.

Etwa 1/4 des Teigs in eine zweite Schüssel geben und das Kakao-Gemisch unterrühren.

Zum hellen Teig die Erdnussbutter sowie 50ml Milch geben. Gut verrühren.

Nun zwei Esslöffel des Erdnussbutter-Teigs in die Form geben, leicht platt drücken, 1Esslöffel des Kakaoteig in die Mitte des hellen Teigs geben, auch leicht platt drücken und so fortfahren bis kein Teig mehr übrig ist, zwischendurch die Form leicht nach links und rechts bewegen, oder von unten gegen die Form klopfen sodass sich der Teig etwas verteilen kann.

Nun im vorgeheizten Ofen etwa 50-60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und mindestens 30 Minuten, am besten vollständig abkühlen lassen. Entweder mit Puderzucker bestreuen oder Glasur auf den abgekühlten Kuchen geben.

Für die Glasur Schokolade schmelzen, nach Belieben etwas Puderzucker sowie die Sahne hinzugeben, glatt rühren. Zum Schluss das Öl einrühren, sodass eine glänzende Glasur entsteht. Über den Kuchen sprengeln.

Für den Erdnusscrunch die Zucker in eine Pfanne geben und mit dem Wasser schmelzen, so lange erhitzen bis der Zucker leicht bräunt, Butter und Erdnüsse hinzugeben und kurz weiter karamellisieren lassen. Masse auf ein Backpapier geben und vollständig abkühlen lassen. Dann zerhacken, auf der noch flüssigen Glasur verteilen.