

Dreierlei Schokoladengugelhupf



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	200 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Butter	250 g
Backpulver	1 Pkg.
Brauner Rum	2 Esslöffel
Vollmilch	1/8 Liter
Weizenmehl (glatt)	300 g
Vollmilchkuvertüre / Vollmilchschokoladeglasur	200 g
Helle Kuvertüre / Weiße Schokoladeglasur	200 g
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.

Zubereitung:

Den Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit dem Rum und der Milch unterheben.

Diesen Teig in drei Teile teilen und jeweils eine Glasur einrühren.

VORSICHT: jeweils nur die Hälfte (100g) der Glasur verwenden!

Die Teige nun abwechselnd in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und mit einer Gabel leicht vermischen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Backrohres schieben und bei 180 Grad ca. 45 min. backen.

Den erkalteten Gugelhupf abwechselnd mit den restlichen Glasuren übergießen und ev. mit Schokoblättchen bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1403-Dreierlei-Schokoladengugelhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at