SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Gugelhupf mit Kakao – klassisch, saftig & einfach

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Portionen: 8 Personen

Zutaten für eine Gugelhupfform (ca. 22–24 cm):

3 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

250 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Stück(e) Eier

300 g Weizenmehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Pack Vanillezucker

4 Esslöffel Milch

100 g Optional: Magerquark für einen Quark-Gugelhupf mit Kakao

Optional: Glasur für Gugelhupf

3 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

3 Esslöffel Wasser oder Milch

100 g Puderzucker

1 Esslöffel neurales Öl (Sonnenblume, Raps)

Zubereitung des Gugelhupfes:

1.**Teig vorbereiten:**

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

2.**Mehlmischung einarbeiten:**

Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Optional Magerquark zugeben – das macht den Gugelhupf besonders saftig.

3.**Kakaoteig abtrennen:**

Etwa ein Drittel des Teigs abnehmen und mit Kakaopulver und Milch glatt verrühren.

4.**Teig einfüllen:**

Zuerst den hellen Teig in die gefettete und bemehlte Gugelhupfform geben, dann den Kakaoteig darüber verteilen. Mit einer Gabel leicht marmorieren.

5.**Backen & auskühlen:**

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 50–55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

Schokoglasur:

1.**Glasur zubereiten:**

Kakaopulver, Wasser oder Milch und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Schluss das Öl unterrühren, es sorgt für Glanz und eine geschmeidige Textur. Die Glasur direkt über den abgekühlten Gugelhupf geben und fest werden lassen.