Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Nuss – Schoko – Gugelhupf

Zutaten:
6 Eier, 230 g Butter, 200 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 100 g Schokolade,
120 g geriebene Nüsse, 160 g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, 5-6 EL Milch

Zubereitung:
Die Eier trennen und mit 3 EL Zucker zu einem festen Schnee schlagen.
Die Butter mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Dotter sehr schaumig rühren.
Die geschmolzene, überkühlte Schokolade unterrühren.
Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver und der Milch zum Teig geben und nur mehr kurz verrühren. Die Nüsse und den Teig unter den Schnee heben.
Eine Gugelhupf-Form mit zerlassener Butter bepinseln und mit etwas Mehl ausstreuen.
Den Teig einfüllen und bei 175° (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.
Nach dem Überkühlen aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube