

# Rezept Schokoladenkuchen aus der Gugelhupfform

Mein absoluter Lieblingskuchen, den ich immer wieder gerne backe, ist der „Schokoladenkuchen aus der Gugelhupfform“.

## Zutaten:

350 Gramm weiche Butter  
ca. 250 Gramm Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
je ein Päckchen Citro- und Rum-Back  
500 Gramm Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
100 Gramm gehackte Mandeln  
100 ml Milch  
250 g Zartbitter-Kuvertüre  
eine halbe Tasse oder 100 Gramm Kakao.

**Die Zubereitung:** (des Kuchens ist eigentlich recht einfach.)

In eine größere Schüssel gebe ich die weiche Butter, den normalen Zucker, das Päckchen Vanillezucker und die Prise Salz. Alles zusammen mit einem Schneebesen schaumig schlagen und die 5 Eier und das Citro- und Rum-Back nach und nach beim verrühren dazu geben.

Das Mehl und das Backpulver wird vermischt , durchgeseibt und zusammen mit der Milch zum Teig gegeben. Zuletzt kommt der Kakao dazu und die Masse wird ca. 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät cremig geschlagen.

Eine Gugelhupfbackform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel gut ausstreuen. Die Teigmasse in die Backform geben und bei 175 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) ca. 60 Minuten backen. Nach der Backzeit mit einem kleinen Holzstäppchen probieren, ob noch Teig daran kleben bleibt, ist dies nicht der Fall, Kuchen aus dem Ofen nehmen und für ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Die Zartbitterkuvertüre inzwischen im Wasserbad erwärmen.

Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen. Sollte der Kuchen nicht sofort aus der Form kommen, ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Tuch auf die Unterseite der Form legen. Dies dürfte helfen. Sodann die Kuvertüre über den Kuchen verstreichen und die gehackten Mandeln darüber streuen. Fertig ist ein leckerer Schokoladenkuchen. Guten Appetit!

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)