

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Luftenberger Schoko-Rahm-Gugelhupf

**Koch: Walther Jäger**

#### Zutaten

(1 Gugelhupf)

Für den Gugelhupf

- 4 Eier
- 375 g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 250 g Butter
- 120 g Bitterschokolade
- 270 Mehl (glatt)
- ½ EL Kakaopulver
- ½ EL Backpulver
- 250 g Sauerrahm

Für die Garnitur

- Staubzucker

#### Zubereitung

1. Für den Gugelhupf zuerst eine Form mit Butter einfetten und das Rohr auf 160° C vorheizen.

Quelle: ORF extra

2. Für die Gugelhupf-Masse die Eier, den Staubzucker und das Mark einer Vanilleschote etwa 10 Minuten in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
  3. Nun die Butter und die Bitterschokolade langsam in einer Schüssel über Wasserdampf zerlassen und abkühlen lassen, bis die Schokolade noch etwa lippenwarm ist. Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Backpulver und dem Kakaopulver vermengen und den Sauerrahm glattrühren.
  4. Die Butter-Schokoladen-Mischung und den Sauerrahm mit einem Schneebesen unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver vorsichtig unterheben und in die gefettete Form gießen. Dann den Gugelhupf bei 160° C Ober- Unterhitze etwa 50-60 Minuten backen.
  5. Den Gugelhupf aus dem Rohr nehmen und kurz überkühlen lassen. Dann umdrehen, auf einen Kuchenteller stürzen und mit Staubzucker bestreuen – portionieren und servieren.
- Tipp:** Man kann den Gugelhupf auch je nach Belieben mit Vanilleeis, Marillen- oder Schokoladensauce genießen.

