

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Sophies Ameisengugelhupf mit Schokoknusper

### Zutaten

(für 4 Personen)

#### Für den Gugelhupf

- 300 g Weizenmehl Typ 700
- 200 g Kristallzucker
- 3 Eier
- 250 g Naturjoghurt
- 150 g Öl
- 1 Pkg. Backpulver
- 55 g Schokostreusel
- Abrieb einer Orange
- 1 Gugelhupf-Form
- Butter zum Ausstreichen
- Mehl zum Ausstreuen

#### Für die Glasur

- 250 g Edelbitterkuvertüre (min. 50% Kakao)
- 50 g Honig
- 180 g Obers
- Knusper-Streusel

## Zubereitung

1. Für den Gugelhupf zuerst die Eier trennen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Dann den restlichen Kristallzucker gemeinsam mit den Eidottern und dem Joghurt in einer weiteren Schüssel in der Küchenmaschine gut verrühren. Das Öl und den Orangenabrieb dazugeben und danach das Mehl und das Backpulver unterrühren.
3. Nun die Schokostreusel in den Teig mischen und am Ende den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Eine Gugelhupf-Form mit Butter ausstreichen und mehlieren. Den Kuchenteig in die Form füllen und den Kuchen im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft etwa 40 Minuten backen.
5. Für die Glasur das Obers in einem Topf erhitzen, den Honig und die grob gehackte Kuvertüre einrühren und gut verrühren. Anschließend die Glasur auf zirka 35° C abkühlen lassen.
6. Zum Schluss den Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, leicht überkühlen lassen, auf ein Küchengitter stürzen, mit der Glasur glasieren und mit Knusper-Streuseln bestreuen.