



Schokolade + Nougat + Kuchenteig = saftiger Schoko-Nougat-Guglhupf

## Description

Juhu, die [Ostertage](#) stehen vor der Tür! Viele von uns haben frei und deshalb eine Menge Zeit für gemütliche Kuchenvernichtungs- & Kaffeeschlürf-Runden. Schöne Aussichten, oder? ? Und so ein Guglhupf bereichert allein optisch jedes Kuchenbuffet. Ich stehe ja auf nostalgische Designs <3 (ich sag' nur Blechschilder und -dosen...). Als ich vor Kurzem einen Double-Chocolate-Hupf bei [Tinas Tausendschön](#) gesehen habe, wusste ich: Dieses Prachtexemplar landet auf meiner Nachback-Liste. Und so gab's hier letztes Wochenende eine leckere Schoko-Bombe zu essen. Allerdings ist mein Kuchen dann doch ein bisschen anders geworden, weil ich Mehl und gemahlene Haselnüsse und statt weißer Schokolade dunkle Nougat-Schokolade genommen habe. Zu Tinas Originalrezept geht's [hier entlang](#), Ihr bekommt jetzt meine Variante für einen saftigen Schoko-Nougat-Guglhupf.



Und in jedem Gugelhupf-Stück verbirgt sich ein Nougat-Highlight

Copyright watermark



Zutaten für eine mittlere Guglhupfform mit ca. 1 l Inhalt + 2-3 Muffins\*

für den Kuchen: 100 g dunkle Schokolade (meine hatte 73 % Kakaogehalt) // 150 g Butter // 3 Eier // 150 g Zucker (ich habe braunen und weißen gemischt) // 150 g Mehl // 30 g gemahlene Haselnüsse // 1 Prise Salz // ½ Päckchen Backpulver // 50 ml Milch // 1 ½ EL Back-Kakaopulver // 50 g dunkle Nougat-Schokolade (in Stückchen)

50 g dunkle Nougat-Schokolade // ½ TL Butter // Deko nach Belieben, z.B. knusprige Schokoperlen, Schoko-Kaffeebohnen...

Hupf mit

Zubereitung und

Nougat

Die Kuchenform gut fetten, damit der Hupf nachher unfallfrei aus der Form kommt. Die dunkle Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen (das habe ich aus Bequemlichkeitsgründen in der Mikrowelle gemacht). Lecker... hey, Finger aus der Schüssel! ? Den Backofen auf 160°/Umluft vorheizen (sonst ca. 180°).

Die Eier mit dem Zucker schön schaumig schlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Salz vermischen. Die Mehlmischung und den flüssigen Schoko-Butter-Mix nach und nach zu den Eiern und der Butter in die Rührschüssel geben. Danach kurz die Milch und das Kakaopulver unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form geben und darauf nun die Nougat-Stückchen verteilen. Den Rest des Teiges in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Die Teigmenge war etwas zuviel für meine Hupf-Form, also habe ich noch zwei Muffin-Fömchen gefüllt und diese knapp 25 Minuten lang mitgebacken. Wenn die Küchenuhr klingelt, nehmt Ihr den Hupf aus dem Ofen und lasst ihn in der Form auf einem Kuchengitter noch auskühlen. Danach sollte er sich problemlos stürzen lassen. Bevor Ihr die Glasur macht, sollte die kleine Schoko-Nougat-Bombe vollständig ausgekühlt sein.

Für die Glasur die dunkle Nougat-Schokolade mit der Butter schmelzen, einfach gleichmäßig über dem Kuchen verteilen und nach Belieben verzieren. Ich hatte noch knusprige Schokoperlen im Vorratsschrank. Die Glasur trocknen lassen, den Kuchen am besten Tag einen Tag lang „durchziehen“ lassen und dann anschneiden – freut Euch auf einen extra-schokoladigen und wirklich saftigen Geschmack! Und über das kleine Highlight eines Nougat-Kerns in jedem Stück ? .

Seid Ihr jetzt im Guglhupf-Fieber? Dann schaut mal schnell in die [Hupf-Rezepte-Sammlung!](#) Lasst es Euch schmecken und genießt die freien Tage!

\* Wenn Ihr noch ein Drittel der Zutatenmenge abzieht, wird es vermutlich genau für die mittlere 1 l-

Guglhupfform reichen. Mit meinen Angaben habt Ihr eben noch 2-3 Muffins.

**Category**

1. Kuchen
2. Schokolade

**Tags**

1. Gugelhupf
2. Haselnuss
3. Kuchen
4. Nougat
5. Schokolade

**Date Created**

16. April 2014

**Author**

schokohimmel

default watermark