



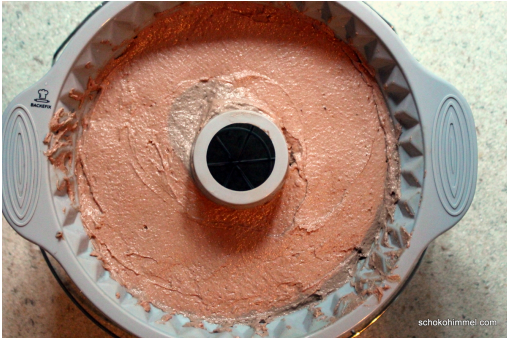
Aromatischer Schoko-Maronen-Gugelhupf [Herbstliebe]

Description

Heute gibt's wieder Schokolade (yeah!) und Maronencreme (Doppel-yeah!): in Form eines aromatischen Schoko-Maronen-Gugelhupfs für gemütliche Herbsttage? Das simple Rezept für diesen köstlichen Kuchen stammt aus ["Gugelhupf – Backen für die Seele"](#).



Nuss-Schoko-
Gugelhupf



Maronen-Gugelhupf



Schoko-Gugelhupf

[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Schoko-Maronen-Gugelhupf

...schokoladig-nussiger Herbst-Gugelhupf

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Gugelhupf, Maronencreme, Schokolade

Portionen: 1 Gugelhupfform, ca. 2 l Fassungsvermögen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

Kuchen

- 100 g dunkle Schokolade meine: 70 % Kakaogehalt
- 250 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 2 EL Haselnuss-Likör im Original: Kirschwasser
- 150 g Maronencreme (ich: gesüßte Maronen-Crème von Bonne Maman)
- 250 g Mehl im Original: Dinkelmehl Type 630
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln

Deko

- Puderzucker oder Schokoguss... (oder, oder)

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten/mit Mehl ausstäuben oder - bei Silikonformen - einfach mit Wasser benetzen.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle). Abkühlen lassen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker fünf Minuten lang in einer Schüssel mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, je ca. 1 Minute lang. Likör und Maronencreme ebenfalls unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Alles zum Butter-Zucker-Mix geben und verrühren. Die Mandeln und dann die flüssige Schokolade ebenfalls hinzufügen. Alles zügig zu einem Teig verrühren.
5. Den Teig in die Form füllen und ca. 45 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen. Stürzen, wenn der Kuchen gut abgekühlt ist.
6. Den abgekühlten Kuchen nach Belieben verzieren. Genießen!

Dieser Maronen-Gugelhupf ist ein gaaaanz feiner schokoladiger, nussiger Kuchen. Er ist im besten Sinne massentauglich, weil er fast jedem schmeckt und angenehm saftig ist. Ganz dringende, schokohimmlische Backempfehlung!

Ihr könnt natürlich auch die [fudgy Maronen-Brownies](#) backen... oder den [cremigen Schoko-Maronen-Kuchen](#). Hauptsache, ihr kommt gut und lecker (und mit Schokolade und Maronencreme ?) durch die dunkle Jahreszeit. Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Gugelhupf
2. Herbst
3. Mandeln
4. Maronenpüree
5. Schokolade

Date Created

3. November 2021

Author

schokohimmel

default watermark