Supersaftiger Vanille-Gugelhupf mit Schokostückchen

Ob zu einem Kaffeekränzchen mit guten Freunden, für eine Geburtstagsfeier mit mehreren Gästen oder für einen gemütlichen Sonntagnachmittag mit der Familie - ein leckerer Gugelhupf versüßt einen ganz besonderen Moment. Die Zutaten für diesen einfachen und simplen Kuchen hat eigentlich jeder im Kühlschrank und in der Backschublade parat.

Zutaten für Gugelhupf mit Schokostückchen

250 g	Butter
200 g	Zucker
500 g	Mehl
4	Eier
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
250 ml	Milch
200 g	Schokostückchen oder Schokodrops
1	Vanilleschote

Zubereitung Guglhupf mit Schokostückchen

1. Den Backofen auf 200°C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Eine Gugelhupfform (Ø 24cm) großzügig mit Butter ausfetten. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark vorsichtig mit einem Messer herauskratzen.

2. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillemark und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln zugeben. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Das gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Die Schokostückchen kurz unterheben.

3. Nun den Teig in die Form füllen und für ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Kuchen auf einem Rost ca. 10-15 Minuten ruhen lassen, danach aus seiner Form stürzen und komplett auskühlen lassen.

Copyright ASMO KÜCHEN vom Oktober 2022, AdobeStock 34825207

TIPPS:

- Wer will, kann den Kuchen vor dem Verzehr **mit Puderzucker bestäuben** oder mit einer **Schokoladen-Kuvertüre** überziehen.
- Wer seinen Kuchen **noch luftiger und lockerer** haben möchte, rührt seine Eier unbedingt einzeln für etwa 1 Minute ein.

Gugelhupf-Kuchen lassen sich aus der Backform oft nicht so leicht stürzen. Hier einige Tipps, wie es Euch besser gelingt:

- **Saubere und kratzfreie Gugelhupf-Form benutzen:** Die Gugelhupfform muss vor der Benutzung gründlich mit Spülmittel und einer Spülbürste gereinigt werden. Es dürfen absolut keine Teigreste oder sonstige Spuren mehr in der Form vorhanden sein, denn daran bleibt der neue Teig kleben.
- **Gugelhupfform einfetten und bemehlen:** Dieser Schritt ist absolut notwendig. Zum Einfetten könnt Ihr flüssige Butter oder neutrales Öl verwenden, das Ihr am besten mit einem Silikonpinsel in der Form verteilt. Je filigraner Eure Backform ist, desto gründlicher müsst Ihr sie einfetten. Die Form anschließend mit Mehl oder Semmelbrösel ausstäuben und das überschüssige Mehl aus der Form ausklopfen.
- **Gugelhupf durchbacken:** Auf jeden Fall die Garprobe mit einem Holzstäbchen machen! Wenn nichts mehr am Holzstäbchen kleben bleibt, ist der Gugelhupf durchgebacken.
- **Form mit feuchtem Tuch abkühlen:** Wenn Ihr den Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzt und Ihr merkt, die Form lässt sich nicht leicht ablösen, dann könnt Ihr die Form mit einem feuchten Tuch abkühlen. Hierzu macht Ihr ein Geschirrtuch mit kaltem Wasser nass und wringt das Tuch etwas aus. Dann wickelt Ihr das kalte Geschirrtuch um die Form und wartet noch mal ca. 10 Minuten. Dann noch mal versuchen, die Gugelhupfform abzuheben. Die Form sollte sich jetzt ganz einfach ablösen lassen. Natürlich könnt Ihr mit etwas Klopfen auf die Form nachhelfen.

Copyright ASMO KÜCHEN vom Oktober 2022