

## Erdnuss-Schoko Gugelhupf gebacken in der NEUEN Gugelhupfform von Pampered Chef



Abbildung | Die Rezeptidee stammt von Patrick Rosenthal

### Zutaten:

200 g Butter

125 g Erdnussbutter cremig

250 g Zucker & 1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

500 g Weizenmehl Type 405

3/4 P. Backpulver

200 ml Milch

30 g Kakao

Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Butter, Erdnussbutter und 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz im TM 1 Minuten/Stufe 4

Eier nach und nach hinzufügen unditerrühren lassen 20 Sekunden/Stufe 4

Mehl und Backpulver hinzugeben und 30 Sekunden/Stufe 4iterrühren – evtl. den Spatel zur Hilfe nehmen.

150 ml Milchiterrühren 30 Sekunden/Stufe 4

2/3 des Teiges in den leicht gefetteten Gugelhupf geben.

Den restlichen Teig mit Kakao, dem restlichen Zucker und der restlichen Milch verrühren

1 Minute/ Stufe 4

Nun den diesen Teig auf den weißen Teig obendrauf geben und mit einer Gabel vorsichtig den Kakao-Teig durchziehen.

Dein Backofen ist auf 170°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50 Minuten backen. Mache Stäbchenprobe, wenn kein Teig mehr am Stäbchen hängen bleibt, dann ist der Kuchen durchgebacken.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Den Kuchen gut auskühlen lassen und danach mit dem Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.

Gutes Gelingen

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Mein Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**