

Geburtstagshupf mit Schokostückchen

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.



Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

150 - 200 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
250 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-
Aroma (aus Rö.)
4 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 ml Milch
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer
Mix
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa
Mix
etwa 8 Mini-Schokoküsse
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

1 Vorbereiten:

Kuvertüre für den Teig grob hacken. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C
Heißluft: etwa 150°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Kuvertürestückchen unterheben. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 65 Min.

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Die Augen mit etwas Guss auf den Mini-Schokoküssen befestigen. Dekor Kreation beliebig aufstreuen sowie die Schokoküsse aufsetzen und fest werden lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Nach Belieben eine "Botschaft" basteln und in den Kuchen stecken.