

Zebra-Gugelhopf

Betty Bossi



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für die Gugelhopf-Form «Perfekt» von ca. 2 Litern, nicht gefettet, oder für eine Gugelhopf-Form von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

200g Butter, weich

250g Zucker

¼ TL Salz

4 Eier

200g Crème fraîche

300g Mehl

1 TL Backpulver

¼ TL Natron

3 EL Milch

1 EL Betty Bossi Vanille-paste

100g Betty Bossi Backschokolade, fein gehackt

3 EL Milch

1 — Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Crème fraîche darunterrühren.

2 — Mehl, Backpulver und Natron mischen, unter die Masse rühren. Teig in 2 Portionen teilen. Milch und Vanillegarne unter eine Teighälfte mischen.

3 — Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Mit der Milch unter die zweite Teighälfte rühren.

4 — Teige mit Esslöffeln abwechselnd in die Form verteilen.

5 — Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 2 Tage.

Stück (1/16): 321 kcal, F 19 g, Kh 33 g, E 5 g

Bestell-Tipp



Mit der neuen **Gugelhopf-Form «Perfekt»** (22 cm Ø) gelingt ein Gugelhopf einfach immer. Dank der innovativen Spezialbeschichtung ist kein Einfetten nötig, und es klebt garantiert nichts an.