

SCHOKOLADEN GUGELHUPF MIT APFELMUS

SCHOKOLADEN GUGELHUPF MIT APFELMUS

Gibt es etwas Besseres als so einen richtig leckeren, saftigen, schokoladigen Schokokuchen? Genau das habe ich hier für euch - einen Schokoladen Gugelhupf mit Apfelmus der euch auf der Zunge zerschmelzen wird! Das Apfelmus macht den Kuchen unglaublich feucht und saftig - ich habe ihn außerdem noch mit Schokolade glasiert und mit ein paar Schokoblättchen dekoriert. Dazu ein Glas kalte Milch oder ein Kännchen und schon versüßt er euch den Tag... und das zu wirklich jeder Jahreszeit!



ZUTATEN FÜR EINEN SCHOKOLADEN GUGELHUPF MIT APFELMUS:

180g Weizenmehl, Typ 405

75g Backkakao

4 Eier

250g brauner Zucker

1/2 Päckchen Backpulver

180g Butter, zimmerwarm + etwas um die Form einzufetten

1/2 TL gemahlene Vanille

100ml Buttermilch

220g Apfelmus

1 Prise Salz

Optional:

200g Zartbitterkuvertüre

einige zartbitter Schokoblättchen zur Deko

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Zucker hell schaumig aufschlagen, das dauert auf hoher Stufe in der Küchenmaschine in etwa 3-4 Minuten. Nacheinander auf hoher Stufe einzeln die Eier einrühren, nach jedem Ei 20-30 Sekunden warten bis das nächste in den Teig kommt. Buttermilch und Apfelmus in einer Schüssel vermengen, Mehl, Kakao, Vanille, Salz und Backpulver in einer anderen Schale vermischen. Erst etwas von der Mehl Mischung unter den Teig mengen, dann etwas vom Apfelmusmix - abwechseln so weitermachen bis ihr einen glatten Teig habt.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform* großzügig mit Butter einfetten und dann den Teig einfüllen.



Den Kuchen auf mittlerer Schiene für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob er zu dunkel wird - dann eine Schiene tiefer in den Ofen schieben oder mit etwas Backpapier abdecken. Mit der Stäbchenprobe prüfen ob der Kuchen fertig ist.

Den Kuchen kurz in der Form etwas abkühlen lassen und dann auf einen großen Teller stürzen.



Vollständig auskühlen lassen, dann die Kuvertüre schmelzen und den Schokoladen Gugelhupf mit Apfelmus dünn damit einpinseln. Den Rand mit einem feuchten Tuch säubern. Die Schokoblättchen aufkleben und die Kuvertüre vollständig aushärten lassen.



Den Kuchen anschneiden...



... und mit einem Glas kalter Milch genießen.



Bis auf den letzten Krümel vernaschen!



Der schmeckt zu jeder Jahreszeit...

