

## Dreierlei Schokoladen-Gugelhupf

Zutaten für 2 kleine Gugelhupfe (à 8 Stücke):

50 g weiße Schokolade  
80 g Zartbitterschokolade  
50 g Vollmilchschokolade  
**125 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ ungesalzen**  
100 g Zucker  
Salz  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
50 g Weihenstephan Schlagsahne  
200 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
Puderzucker zum Bestäuben  
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Schokoladensorten getrennt hacken und in jeweils einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. **Weihenstephan „Die Streichzarte“ ungesalzen**, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Sahne unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

2. Teig dritteln. Unter je 1/3 eine Schokoladensorte rühren. Hälfte der Teige in eine in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (ca. 15 cm Ø; 700 ml Inhalt) füllen, dann den Teig mit einer Gabel marmorieren. Vorgang mit der 2. Backform und dem übrigen Teig ebenso wiederholen.

3. Kuchen nebeneinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen und stürzen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Niveau: einfach

Pro Stück ca. 880 kJ, 210 kcal. E 3 g, F 11 g, KH 22 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg