Schoko-Nougat-Gugelhupf

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	300 g
Haselnusskerne, ganz	200 g
Butter	250 g
Zucker	180 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	2 TL
Milch	175 ml
Nuss-Nougat-Creme	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 150 g Schokolade und Haselnüsse hacken. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig schlagen. Eier zufügen und rühren, bis sich der Zucker löst. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.

2. Schokolade und Haselnüsse unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und glatt streichen. Im Backofen ca. 50 Min. backen.

3. In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Schokolade und Nuss-Nougat-Creme über dem heißen Wasserbad schmelzen. Gugelhupf vor dem Servieren mit Nougat-Schokomasse überziehen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	546 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	34 g