

Sachergugelhopf



Backofen auf 170°C Heissluft vorheizen!

Gugelhopfform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit wenig Mehl austreuen.

- | | |
|--|--|
| 150 g Kochschokolade | in Stücke brechen
in eine Schüssel geben und in einem heissen Wasserbad langsam bei nicht zu grosser Hitze schmelzen lassen |
| 140 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker | schaumig rühren |
| 6 Eigelb | nacheinander langsam einrühren
geschmolzene Schokolade darunterziehen |
| 6 Eiweiss
1 Prise Salz | steif schlagen |
| 120 g Zucker | das Eiweiss kurz weiterschlagen bis es glänzt |
| 150 g Mehl | mit dem geschlagenen Eiweiss unter die Masse ziehen
Masse in die Form füllen
50 – 55 Min. backen
kurz auskühlen lassen und dann stürzen |
| 3 EL Marillenkoni | leicht erwärmen und den lauwarmen Gugelhopf damit bestreichen |
| 1 dunkle Schokoladenglasur | in der Packung im Wasser schmelzen
ausgekühlter Gugelhopf damit überziehen |

