

## Kleiner Rührteig-Gugelhupf ...mit Schokoladentopping



**Zutaten und Zubereitung für eine kleine Gugelhupfform von 18 cmø  
Backofen vorheizen auf 175° Ober/Unterhitze**

- 125 g Butter (Zimmertemperatur) oder Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Eier Größe M
- 150 g Mehl Type 405
- 50 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver (gehäuft)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb einer halben unbehandelten Bio-Orange
- 100 g Kuvertüre Vollmilch-oder Bitterschokolade

1. Die weiche Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben
2. Zucker, Vanillezucker und Eier dazu geben und alles mit dem elektrischen Handmixer schaumig rühren
3. Das Mehl sieben, mit Backpulver, Speisestärke und Salz mischen und langsam in die Eiermasse geben und verrühren. Nicht zu stark verrühren. Es sollen nur keine Mehlklümpchen mehr sichtbar sein
4. Den Abrieb der halben Orange dazu geben und kurz unterheben
5. Die kleine Gugelhupfform leicht mit Butter oder Margarine einfetten und leicht ausmehlen
6. Den Rührteig in die vorbereitete Form geben und in den vorheizten Backofen stellen und 40-45 Min. backen
7. In der Zwischenzeit 100 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Das geht auch in der Mikrowelle gut. Dafür die Kuvertüre in Stücke schneiden oder brechen und bei 600 Watt 1-2 Minuten schmelzen. Raus nehmen und umrühren
8. Den fertigen, lauwarmen Gugelhupf dann mit der geschmolzenen Kuvertüre begießen und abkühlen lassen. Fertig ♥

♥ Viel Spaß beim Backen und genießen ♥