



Schokoladengugelhupf mit gebrannten Mandeln

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Zutaten für eine große [Guglhupfform](#)¹ – Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben!

Teig

- 220 g weiche Butter
- 100 g Zucker, weiß
- 100 g Zucker, braun
- 4 Eier Gr. L
- 180 g Sahne
- 180 g Zartbitter Kuvertüre, geschmolzen
- 50 g Amaretto
- 1 Prise Salz
- 260 g Mehl
- 40 g dunkler Backkakao (ich verwendete den schwarzen [Van Houten](#)¹ Kakao)
- 1 Tütchen Backpulver
- 150- 200 g [KoRo Gebrannte Mandeln](#)* (je nachdem wie süß man den Kuchen wünscht)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform gut fetten. Die Kuvertüre schmelzen. Die gebrannten Mandeln abwägen und entweder hacken oder in eine Plastiktüte geben und mit einem Fleischklopfer o. ä. in kleine Stücke klopfen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und jedes eine Minute untermixen. Danach die Sahne und die Kuvertüre, sowie den Amaretto einrühren. Mehl, Kakao, Salz und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Mit dem Mixgerät sorgfältig verrühren. Zum Schluss die gehackten, gebrannten Mandeln unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und ca. 50-55 Minuten bei 180 Grad backen. Bitte eine Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen und jede Backform anders backt. Ich lasse den Kuchen in den NordicWare Formen immer mindestens eine halbe Stunde abkühlen, bevor ich ihn stürze. Wenn der Gugelhupf abgekühlt ist, kann der Schokoladenguss zubereitet werden.

Guss

- 100 g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 80 g Sahne
- 1 Teel. weiche Butter
- einige gebrannte Mandeln für die Garnitur

Schokolade und Sahne über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen und schmelzen. Die Butter hinzufügen und glattrühren. Den Schokoladenguss auf dem abgekühlten Gugelhupf verteilen. Mit ganzen gebrannten Mandeln dekorieren und auf Wunsch mit [Goldglitzer](#)* überpudern. Der Gugelhupf ist schön saftig und hält in einem gut verschlossenen Behälter mehrere Tage.