

Gugelhupf Swing



Art.-Nr. 661486



STÄDTER®

## Gugelhupf mit Erdnussbutter und Brownie-Swirl

FÜR EINEN GUGELHUPF Ø 27 CM | ARBEITSZEIT: CA. 90 MINUTEN | BACKZEIT: 55-65 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 100g Zartbitter-Kuvertüre, 280g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 280g weiche Butter, 4 Eier, 330g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 150g Naturjoghurt, 50g Kakao, 150g Erdnussbutter, 130ml Milch | **Zutaten für den Erdnusscrunch:** 60g Zucker, 2 EL Wasser, 60g gesalzene Erdnüsse, 1 EL weiche Butter | **Zutaten für die Schokoglasur:** 100g Zartbitter-Kuvertüre, 1,5 EL Sahne, 2 EL Öl

### Zubereitung des Teiges:

Die Kuvertüre schmelzen. 140g Zucker mit Vanillezucker und Butter schaumig aufschlagen und die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit dem Joghurt in die Butter-Zucker-Mischung geben. Die geschmolzene Kuvertüre mit dem Kakao, dem restlichem Zucker und 80ml Milch verrühren. Von der Teigmasse 250g in eine extra Schüssel geben, die Schokomasse hinzufügen und unterheben. In den Rest des hellen Teiges die Erdnussbutter und 50ml Milch einrühren. Die Erdnussmasse in die gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und glattstreichen. Die Brownie-Masse auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel kreisförmig unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 55-65 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Gugelhupf abkühlen lassen bis er lauwarm ist. Anschließend auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

### Zubereitung des Erdnusscrunch:

Zucker und Wasser in eine Pfanne geben. Rühren bis eine leichte braune Masse entsteht, dann die Erdnüsse und die Butter hinzufügen und alles zusammen karamellisieren. Die Masse flach auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer das Erdnuss-Karamell zerkleinern bis die gewünschte Größe erreicht ist. Den Crunch beiseite stellen.

### Zubereitung der Schokoglasur:

Die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Sahne und Öl in die Kuvertüre einrühren bis eine glänzende Masse entsteht. Alles in einen Spritzbeutel füllen und die Glasur nach Belieben über den Gugelhupf laufen lassen. Den Erdnusscrunch auf der Schokoglasur verteilen.