

Peanutbutter-Gugelhupf

Ein unglaublich saftiger Gugelhupf - verfeinert mit einem köstlichen Guss aus Schokolade und Erdnussbutter. Am besten lauwarm genießen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 50 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 1 Portionen

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
250 Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g griechischer Joghurt
2 EL Kakaopulver
150 g Erdnussbutter crunchy (normale Erdnussbutter geht auch) 100 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung

1. Ihr beginnt mit der Zartbitterschokolade und mit der Erdnussbutter. Die Erdnussbutter braucht ihr jetzt noch nicht komplett. 50 g sind für die Glasur. Die anderen 100 g gebt ihr zusammen mit der Zartbitterschokolade in eine Schüssel. Das Ganze wird dann langsam über dem Wasserbad geschmolzen und erstmal zur Seite gestellt.
2. Dann geht es an den Teig. Zuerst schlagt ihr Butter und Zucker cremig auf und gebt dann nach und nach die Eier dazu. Dann vermischt ihr Mehl und Backpulver und rührt beides unter die Eier-Butter-Zucker-Masse. Zum Schluss kommt noch der griechische Joghurt dazu und wird nochmal gut verrührt.
3. Je nachdem, was ihr für eine Gugelhupfform habt, muss die jetzt eingefettet werden. Dann füllt ihr die eine Hälfte des Teigs in die Form und streicht den Teig glatt.
4. Die andere Hälfte muss jetzt noch mit Erdnuss und Schokolade verzaubert werden. Gießt die flüssige Schokoladen-Erdnussbutter-Masse in den Teig, gebt das Kakaopulver dazu und verrührt alles gut miteinander. Dann gebt ihr den Teig in die Form. Für den Swirl nehmt ihr am besten eine Gabel und geht damit mit kreisenden Bewegungen durch den Teig.
5. Jetzt wird der Kuchen ca. 50 Minuten lang bei 160 Grad Umluft gebacken. Mit der Stäbchenprobe könnt ihr erkennen, ob der Teig durch ist. Ganz kleine Reste dürfen am Stäbchen kleben. Der Teig sollte nämlich schön saftig und nicht zu trocken sein. Lasst den Kuchen jetzt komplett auskühlen.
6. Für die Glasur gebt ihr die Kuvertüre und 50 g Erdnussbutter in eine Schüssel und schmelzt das Ganze über dem Wasserbad. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, nehmt ihr ihn aus der Form und gießt die Erdnuss-Schoko-Glasur darüber. Am besten schmeckt der Gugelhupf, wenn ihr ihn noch warm und mit leicht flüssiger Glasur genießt.

