



## Rezept für Zwetschgen-Schoko Gugelhupf



Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

**Für eine Gugelhupfform**

### Zutaten:

- 200 g RIEPEr Torten Mehl
- 1 Briefchen Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Briefchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Zartbitter-Raspelschokolade
- 35 g gehobelte Mandeln
- 400 g Zwetschgen/Pflaumen

## Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine Gugelhupfform einfetten und mit den gehobelten Mandeln ausstreuen. Die Zwetschgen/Pflaumen waschen, entkernen und vierteln und in etwas Mehl wälzen. Das zieht die Feuchtigkeit etwas aus dem Obst.

Die Butter in der Küchenmaschine (oder mit einem Handrührgerät) cremig schlagen. Nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Salz dazugeben und verrühren lassen. Die Eier einzeln jeweils 30 Sekunden auf höchster Stufe der Küchenmaschine (oder mit dem Handrührgerät) verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach zu der Eier-Masse geben und locker unterheben. Die Zartbitter-Raspelschokolade und die Zwetschgen/Pflaumen mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und etwa 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Stechprobe nicht vergessen. Den Gugelhupf in der Form etwa 10 Minuten vor dem Stürzen auskühlen lassen.

## Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze 60 Min. bei 175°C.

Im Umluftofen muss die Temperatur auf 160°C angepasst werden.



Dies ist ein Rezept und ein Foto von [Karens Backwahn](#). Auf ihrem Blog gibt es noch viele weitere leckere Rezepte!