



NUTELLA-NUSS-GUGELHUPF

Zutaten:

- 300g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 150g gemahlene Haselnüsse
- 5 Eier
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 4 EL Nutella
- 50g Raspelschokolade

- 100g Vollmilch Kuvertüre
- 2-3 TL Kokosöl
- gehackte Haselnüsse, Giottos, Rochers etc. zur Deko

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und eine Gugelhupfform ordentlich einfetten.
- 2** Die weiche Butter gemeinsam mit den Eiern und dem Zucker schaumig rühren, das Backpulver mit dem Mehl mischen und gemeinsam mit den Haselnüssen dazugeben und unterrühren. Nutella einrühren und Raspelschokolade unterheben.
- 3** In die Form füllen und für ca. 50-60 min backen. Den Kuchen abkühlen lassen und dann erst stürzen.
- 4** Die Vollmilch-Kuvertüre klein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Das Kokosöl dazugeben und einrühren, sodass ihr eine flüssige Konsistenz habt. Die geschmolzene Schokolade auf den abgekühlten Gugelhupf geben, sodass sie an allen Seiten herunterläuft. Ein paar halbe und ganze Giottos, Rochers oder ähnliches auf die noch nicht fest gewordene Schokolade setzen und gehackte Haselnüsse darüberstreuen.

