



Schoki-Gugelhopf mit Kaffeegetränk

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g extradunkle Schokolade
- 220 g Butter
- 280 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 280 g Zucker
- 2,5 dl Milch
- 40 g Crème fraîche
- Rum-Kaffee-Sirup:
- ½ Vanilleschote
- 80 g Rohrzucker
- 0,75 dl Espresso
- 0,75 dl brauner Rum

Schokoladensauce:

- 120 g extradunkle Schokolade
- 2 EL Agavendicksaft oder Akazienhonig
- 1 dl Rahm

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C vorheizen. Form mit Butter auspinseln und mit Kakaopulver bestäuben. Schokolade hacken. Mit der Butter über dem heißen, nicht kochenden Wasserbad langsam schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Masse verrühren. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Schoggi-Butter-Masse mit Milch und Crème fraîche unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Mehl-Mischung dazugeben, alles gut mischen. In die vorbereitete Form füllen. Der Form mehrmals auf den Untergrund klopfen. Gugelhopf 55–60 Minuten backen. Nadelprobe machen. Gugelhopf herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Sirup Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Beides mit Zucker, Espresso und Rum aufkochen. Leicht einköcheln lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Noch warmer Gugelhopf in der Form mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Mit Sirup tränken. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen.
3. Für die Schokoladensauce Schokolade hacken. Mit Agavendicksaft und Rahm über einem Wasserbad schmelzen, glattrühren. Gugelhopf damit glasieren.