

# Hier und heute

## **Orangen-Schoko-Gugelhupf**

Marcel Seeger kombiniert in seinem Gugelhupf feinen Rührteig, knackige Schokolade und aromatische Orangen zu einem echten Hingucker!

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für eine Gugelhupfform von circa 24 cm Durchmesser

#### **Zutaten**

- 350 g Mehl, Typ 550
- 40 g Kakaopulver
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 40 g Vanillezucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 150 ml Milch
- 250 g Butter, weich und in Stücke geschnitten
- 50 ml Orangensaft
- Schalenabrieb einer Bio-Orange
- 200 g Zartbitterschokolade, gehackt

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform ausbuttern und mit Kuchenbrösel oder ähnlichem ausstreuen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker gründlich vermischen. Dann die Eier und Milch unterrühren.

Anschließend die Butterstücke, Orangenschale und den Orangensaft zugeben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden. Zuletzt die gehackte Zartbitterschokolade unterheben und dann den fertigen Teig in die Gugelhupfform füllen. Den Orangen-Gugelhupf im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Gugelhupf in der Form zehn bis 15 Minuten auskühlen lassen und dann mit Hilfe eines Kuchengitters aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

#### **Zutaten für die Dekoration**

- 200 g dunkle Kuchenglasur
- 1 Bio-Orange

#### **Zubereitung**

Die Kuchenglasur auflösen und den Gugelhupf damit bestreichen. Mit einem Zestenreißer oder einem Sparschäler kleine Zesten von der Orange abziehen und diese auf der noch feuchten Glasuroberfläche verteilen.

**Info:** Zesten sind dünne Streifen oder Stücke der Schale von Zitrusfrüchten