

# *GOLDHASEN-Gugelhupf*

## EINFACHER SCHOKOLADENKUCHEN



**B**acken macht nicht nur an Weihnachten Spaß – an Ostern ist die Kombination aus köstlicher Lindt Chocolate und einem leckeren Kuchen ein Highlight der Ostertafel. Den Gugelhupf mit der rosa Zuckerglasur nutzen die Mini GOLDHASEN schnell noch für ihren fröhlichen Ringelreigen.

Da macht das Backen allen Spaß! Der leckere Gugelhupf mit der rosa Zuckerglasur wird durch die Mini GOLDHASEN zum Star auf dem Ostertisch.

# GOLDHASEN-GUGELHUPF

## ZUTATEN FÜR EINE GUGELHUPFFORM MIT 22 CM DURCHMESSER (CA. 12 STÜCK):

- 100 g Lindt EXCELLENCE 70%
- 250 g weiche zimmerwarme Butter
- 150 g Puderzucker
- 4 zimmerwarme Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 250 ml Vanillesauce oder Eierlikör

### für die Glasur und Dekoration:

- 250 g Puderzucker
- 3 EL Himbeersaft
- 2 EL Zitronensaft
- Lindt Mini GOLDHASEN und Eier

## UND SO GEHT'S:

- 1** Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) mit etwas Butter gleichmäßig ausfetten und leicht mit Mehl ausstäuben. Schokolade klein hacken oder grob raspeln.
- 2** Butter mit Puderzucker in etwa 5 Min. schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eieriterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben, anschließend Vanillesauce oder Eierlikör dazugießen und unter den Teig rühren. Zum Schluss die zerkleinerte Schokolade unterheben.
- 3** Teig in die Form füllen, Kuchen im unteren Drittel des Ofens in ca. 60 Min. goldbraun backen. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.
- 4** Für den Überzug Puderzucker, Himbeersaft und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Dann gleichmäßig über den ausgekühlten Kuchen gießen und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen, damit der Überzug fest wird. Anschließend nach Belieben mit Mini GOLDHASEN und Lindt Eiern verzieren.