



# Gugelhupf mit Schokostücken

Gugelhupfform mit ca. 20 cm Durchmesser

## Gugelhupfmasse

230 g Butter

35 g Maizena

18 g Puderzucker

17 g Vanillezucker

Schale von einer Zitronenschale

1,3 g Salz

4 Eier

155 g Kristallzucker

195 g Mehl

40 g grob geraspelte Kuvertüre

Butter, Weizenpuder, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.

Eigelb von Eiweiß trennen. Eigelb nach und nach zugeben.

Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen.

Beide Massen mischen und die Mehl-Kuvertüre Mischung einmellieren.

In die Formen füllen und backen. Stürzen, auskühlen lassen, anzuckern und genießen.

Mehr Backvideos und Rezepte finden Sie auf [jindrak.at](http://jindrak.at).

*Gutes Gelingen!*