

# Thermomix Rezept für Schokoladen-Gugelhupf

## Zutaten:

- 200 g Butter (weich, in Stücken und etwas mehr zum Einfetten) in unserem Fall laktosefreie Butter
- Paniermehl zum Ausstreuen
- 200 g Zartbitter-Schokolade (in Stücken)
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 160 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

## Zubereitung:

- Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Gugelhupfform (Durchmesser 22-24 cm, Volumen: 2,3 l) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Schokolade in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Butter zugeben und 4 Min./50 Grad/ Stufe 2 schmelzen.
- Zucker und Eier zugeben und 1 Min./ Stufe 3.5 verrühren.
- Mehl und Backpulver zugeben, 20 Sek./ Stufe 4 verrühren, Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben, Kuchen 1 Stunde (160 Grad) backen, anschließend noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Schokoladen-Gugelhupf in 20 Scheiben schneiden und servieren.

Auf dem [Rezept-Portal Cookidoo](#) findet ihr noch Nährwertangaben zu dem Kuchen, dass finde ich für normalgewichtige Kinder aber unnötig und lasse diese Angabe daher hier bewusst weg. Die Mengenangaben reichen für 3 Kleinkinder und 2 Erwachsene.

Guten Appetit!