

Schoko-Minz-Gugelhupf mit Meringue

Zutaten für die Meringue (ca. 2 Bleche):

- 4 Eiweiß
- 200 g feiner Zucker
- 200 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe grün (flüssig) / ggf. wegen Unverträglichkeit weglassen
- etwas Minzöl
- Backpapier
- Spritzbeutel mit Lochtülle

Zutaten für den Gugelhupf:

- 250 g weiche Butter
- 230 g feiner Zucker + etwas selbstgemachten Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier Größe M
- 125 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 375 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100g Zartbitter-Kuvertüre + 100 g Zartbitterkuvertüre zum Verzieren (histaminarme Alternative: weiße Kuvertüre)
- 40 g Kakaopulver
- Butter und Mehl zum Einfetten der Gugelhupfform
- Gugelhupfform

Zubereitung:

1. Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Das Eiweiß, das Minzöl und die Lebensmittelfarbe in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine

schaumig schlagen. Sobald die Masse anfängt fest zu werden, den Zucker und danach den Puderzucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen. Das Eiweiß solange weiter schlagen, bis eine feste glänzende Masse entstanden ist. Sie sollte Fäden ziehen. Nun einen Teil der Masse mit dem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Kleine Tupfen formen. Für ca. 60 Minuten im Backofen trocknen lassen. Danach den Ofen ausstellen, die Tür etwas öffnen und die Meringue noch ein wenig im Backofen auskühlen und resttrockenen lassen. Die fertigen Meringue beiseite stellen oder bei vorheriger Vorbereitung in einem luftdichten Glas aufbewahren.

2. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Butter, Vanillezucker, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unter Rühren hinzufügen. Backpulver und Mehl mischen. Zusammen mit der Milch abwechselnd unter die Buttermasse rühren. In der Zwischenzeit 100 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen, die Masse sollte aber immer noch flüssig sein und in den Teig einarbeiten. Kakaopulver hinzugeben und ebenfalls gut unterrühren. Die Gugelbackform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Schokoladenmasse in der Form verteilen. Zunächst etwa zur Hälfte füllen. Nun die übrige Meringuemasse in die Backform geben und die restliche Schokomasse darüber geben. Wie beim normalen Gugelhupf eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen (optional). Für ca. 60 Minuten im Backofen backen. Den fertigen Gugelhupf aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und aus der Backform heben. Vollständig abkühlen lassen. Die

übrige Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen verteilen. Die Schoki fest werden lassen. Den Kuchen mit Meringue-Teilchen verzieren und genießen.

Bemerkung: Ihr benötigt für die Menge an Teig eine relativ große Backform. Falls ihr keine große Backform habt, macht zwei Gugelhupfe daraus oder noch ein paar Mini-Varianten.