Weinbrand-Schokoladen-Gugelhupf

Erwartungsgemäß musste bei dieser Teigmenge etwas am unteren Rand abbrechen …

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hatte mir an Silvester ein Geschenk vorbeigebracht, eine Tafel dunkle Schokolade mit 90 % Kakao. Er hatte sie aus Polen mitgebracht und äußerte sich in der Weise, dass man Schokolade mit so hohem Kakaoanteil hier nicht kaufen könne. Ich dachte natürlich sofort daran, die Schokolade zum Kochen oder Backen zu verwenden.

Ich hatte aber zunächst definitv Probleme mit der Schokolade. Vor einigen Tagen wollte ich sie für eine Schokoladenglasur für einen Kuchen verwenden. Ich zerbrach sie in grobe Stücke und versuchte, sie in einer Schüssel im Wasserbad zu schmelzen.

Die leicht geschmolzene Schokolade war jedoch sehr dickflüssig, so dass man sie für eine Glasur nur schwer verwenden konnte. Ich gab versuchsweise etwas heißes Wasser zu der Schokolade, was jedoch bewirkte, dass die Schokolade merkwürdigerweise noch fester wurde. Ich weiß ja, dass Kakao sehr viel Fett enthält und die Schokolade daher auch etwas fett ist, war daher vielleicht Wasser die falsche Zutat zum Verdünnen? Ich versuchte es dann mit etwas Alkohol, indem ich etwas Weinbrand hinzugab. Das ergab aber das gleiche Resultat. Und merkwürdigerweise erreichte ich sogar mit einem Erhitzen in der Mikrowelle für 1–2 Minuten mit hoher Wattzahl nicht, dass sich die mittlerweile wieder feste Schokolade verflüssigte. Also ließ ich die Verwendung als Glasur zunächst fallen.

Heute entschied ich mich nun, die Schokolade doch irgendwie zu verflüssigen und damit einen Schokoladenkuchen zuzubereiten. Ich gab sie in einen Topf mit etwa 300 ml kochendem Wasser. Und siehe da, sehr langsam und zäh schmolz sie dann doch und ergab flüssige Schokolade.

Dem Gugelhupf habe ich mit 1 dl Weinbrand ein schönes Aroma gegeben. Da der Rührkuchenteig durch die Flüssigkeit aber etwas dünnflüssig wurde, spendierte ich dem Kuchen anstelle der üblichen 500 g Mehl dann doch 600 g, damit der Teig wieder mehr Bindung hat. Es war natürlich klar, dass der Kuchen mit dieser großen Teigmasse beim Backen aus der Gugelhupf-Backform stark hervorquellen musste. Deswegen ist natürlich auch ein Teil des übergequollenen, gebackenen Kuchenteigs am unteren Rand des Kuchens beim Abkühlen auf der Kuchenplatte abgebrochen.

Gugelhupf mit einem herrlichen Aroma …

Der Kuchen hat ein herrliches Aroma, nach dem ersten Probieren muss ich jedoch zugeben, dass er gern noch etwas mehr Zucker vertragen hätte.

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g dunkle Schokolade (90 % Kakao)
- 300 ml Wasser
- 1 dl Weinbrand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und im kochenden Wasser schmelzen, so dass sich flüssige Schokolade bildet.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Gugekhupf-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanillinzucker, Backpulver und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Die flüssige Schokolade dazugeben und mit verrühren.

Kuchenteig in die Backform füllen und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen, vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.