

Klink & Nett: Schokoladen-Gugelhupf mit Orangen-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-schokoladen-gugelhupf-mit-orangen-sauce

Zutaten für ca. 16 Stücke:

- 280 g Butter
- 200 ml Espresso, auch entkoffeiniert möglich
- 70 g Kakaopulver
- 480 g Zucker
- 340 g Crème fraîche
- Mark 1 Vanilleschote
- 3 Eier, Größe M
- 320 – 350 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- etwas Zimt

Für die Glasur:

- 150 g Zartbitterschokoladenpeletts
- 1 EL Butter
- 2 Prisen Zimt
- Mark 1 Vanilleschote

Für die Orangen-Sauce:

- 1 Orange
- 1 Grapefruit
- 1 – 2 TL Zucker

Außerdem:

nach Belieben Schlagsahne

Zubereitung:

Eine Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Butter im Topf schmelzen. Espresso und Kakaopulver einrühren. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Crème fraîche, Vanillemark und Zucker cremig rühren. Die Eier zugeben und alles glatt rühren. Mehl und Backpulver sieben, nach und nach mit Salz und Zimt zur Masse geben. Dann erst die abgekühlte Espressomasse nach und nach unterrühren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 70 Minuten backen (ggf. den Kuchen abdecken). Den Gugelhupf herausnehmen, auf ein Gitter stürzen und komplett abkühlen lassen.

Für die Glasur Schokolade, Butter, Zimt und Vanillemark über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und verrühren. Den Kuchen mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

Für die Sauce Orange und Grapefruit gut schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Dabei den Saft auffangen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen, die Fruchtfilets zugeben, kurz aufkochen lassen, vom Herd ziehen und abkühlen.

Den Kuchen mit der Orangen-Sauce und nach Belieben Schlagsahne servieren.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 7. Januar 2015

Episode: Winter-Küche