

Gugelhupf mit Trauben

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Speisestärke
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g weiche Butter
200 g Nougat
150 g kernlose Weintrauben
50 g Rosinen
30 g Kakaopulver
4 Eier
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
100 g Kuvertüre



Zubereitung:

- Nougat über heißem Wasserbad schmelzen.
- Trauben halbieren bzw. vierteln.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao vermischen.
- Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Mehlmischung und Milch abwechselnd unterrühren.
- Rosinen, Trauben und Nougat gleichmäßig unterheben.
- Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen.
- Bei 180° C ca. eine Stunde backen.
- Kuchen gut abkühlen lassen.
- Dann den Gugelhupf aus der Form stürzen.
- Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen streichen.
- Evtl. noch mit Trauben verzieren.