Artikel vom 13.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 12:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/oreo-gugelhupf

Oreo-Gugelhupf



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl

100 g Zartbitterschokolade

90 g schwarzer Kakao

200 ml heißes Wasser

100 ml Milch

80 g Skyr

180 g Butter

200 g brauner Zucker

1 TL Vanille Extrakt

2 mittelgroße Eier

1 TL Backpulver

¼ TL Salz

Öl für die Form

Frosting:

130 g Puderzucker

2 bis 3 EL Sahne

¼ TL Vanille Extrakt

Deko:

4 Oreo-Kekse

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Eine große Gugelhupfform leicht einfetten. Die Schokolade grob hacken, zusammen mit dem Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit sehr heißem Wasser verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Anschließend die Milch unterrühren. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht abkühlen

lassen. Die flüssige Butter zusammen mit dem braunen Zucker und dem Vanilleextrakt in eine große Rührschüssel geben und aufschlagen, bis die Masse etwas heller wird. Danach die Eier hinzufügen und auf höchster Stufe weiterschlagen, bis die Mischung cremig ist. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen. Das Mehlgemisch nun abwechselnd mit der Schokoladen-Buttermilch-Mischung und dem Skyr in zwei Portionen zum Teig geben. Dabei nur so lange rühren, bis sich alles gerade verbunden hat. Den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und stürzen. Für das Frosting den Puderzucker mit etwas Sahne und Vanilleextrakt in einer Schüssel verrühren. Die Sahne nach und nach hinzufügen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Den abgekühlten Kuchen damit glasieren und mit zerbröselten Oreos dekorieren.

Leonie Jaxy