Artikel vom 13.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

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

Raffaello-Gugelhupf



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten:

Teig:

200 g weiche Butter

150 g Rohrzucker

5 Eier

400 g Mehl

1 P Backpulver

200 ml Kokosmilch

100 g Kokosraspeln

Öl für die Form

Glasur:

150 g Puderzucker

1 bis 2 EL Kokosmilch

2 EL Kokosflocken

Deko:

5 bis 6 Kokoskugeln (zum Beispiel Raffaelo)

Zubereitung:

Zunächst die Raffaello aus der Verpackung nehmen und bereitstellen. Die Gugelhupfform einfetten. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und gut unterrühren. Anschließend die Kokosmilch unter die Masse rühren. Dabei circa 2 EL Kokosmilch übrig lassen für die Glasur. Mehl, Backpulver und Kokosraspeln in einer separaten Schüssel vermengen und unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, stürzen und den Puderzucker mit der restlichen Kokosmilch zu einem Guss verrühren. Die Glasur über den Gugelhupf geben, die Kokosraspeln drüberstreuen und die Raffaelo auf den Kuchen setzen.

Leonie Jaxy