

Raffaello-Guglhupf

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g weiße Schokolade
- 150 g Butter
- 3 Eier, getrennt,
- etwas Salz
- 100 g Zucker
- 150 g Mehl
- 150 g Kokosraspel
- 1/2 Pck. Backpulver
- 150 ml Kokosmilch

Für die Glasur:

- 50 g weiße Schokolade
- 2 TL Kokosfett
- Kokosraspel
- evtl. noch Dekoration



Zubereitung

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Butter einrühren und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen, dann 50 g Zucker einrieseln lassen und wieder steif schlagen bis das Eiweiß schnittfest ist und glänzt. Im Kühlschrank kalt stellen bis der Teig fertig ist.

Inzwischen den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Eigelbe mit übrigem Zucker schaumig schlagen, dann das Schokoladen-Butter-Gemisch unterrühren. Mehl mit Kokosraspel und Backpulver mischen und zusammen mit der Kokosmilch einrühren. *Im Originalrezept wird die Milch aus der Dose verwendet - ich hatte die aus dem Tetrapack. Das klappt auch super und hat wesentlich weniger Kalorien.* Zuletzt den Eischnee darunter heben.

Den Teig in die Form füllen und bei 180°C etwa 45 min backen. Die übrige weiße Schokolade schmelzen und mit dem Kokosfett verdünnen. Auf dem Guglhupf verteilen (nicht verstreichen) und mit Kokosflocken bestreuen. Ich habe auf den Bildern hier noch Blüten aus Esspapier mit in die Schokolade gedrückt.

TIPP:

Wem der Kuchen nicht süß genug ist: Gebt 100 g statt 50 g Zucker zu den Eiern. Im Originalrezept sind im ganzen Rezept 50 g Zucker mehr. Mir war der Kuchen allerdings im Endergebnis dann doch zu süß!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de