



## Weihnachtlicher Schokoladen- Gugelhupf

### Zutaten

- 80 g Schokolade mit sehr hohem Kakaoanteil, z. B. VIVANI Feine Bitter 99 % Cacao
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (15g)
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 250 g weiche Butter (oder Margarine)
- 5 Eier
- 150 ml Milch
- 200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
- 1 Handvoll frische Cranberries
- 1 EL Pistazien
- etwas Puderzucker

### So wird's gemacht

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Währenddessen Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Butter, Eier und Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren.
2. Den Teig nun in eine gefettete Gugelhupfform geben und bei 180 °C Ober- / Unterhitze ca. 55 Minuten backen. Danach den Kuchen noch 10 – 15 Minuten in der Form lassen, anschließend herauslösen.
3. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig über den Kuchen gießen. Zum Schluss mit Cranberries, Pistazien und Puderzucker dekorieren.