

# Orangen-Schoko-Gugelhopf

Anzahl Personen: 10

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
160 g	Butter, weich	
300 g	Vollrohrzucker	
2 Stk.	Eier	
4 dl	Milch	
2 Beutel	Vanillezucker	
2 Prise	Pfeffer	
2 Prise	Salz	
500 g	Dinkel	fein mahlen
15 g	Backpulver	(15 g = 1 Beutel)
200 g	Schokolade dunkel	in kleine Würfeli schneiden
1 Stk.	Orange bio	Schale abreiben
	Mandeln (10 Stk. pro Form)	

## Anleitung

**Vorbereitung:** Gugelhopfform ausbuttern und einige Stunden kühl stellen.

1. Weiche Butter, Zucker und Eier zusammen schaumig schlagen.
2. Milch, Vanillezucker oder wenig Pulver, Pfeffer und Salz zugeben, verrühren.
3. Dinkel mit dem Backpulver mischen, unterrühren. Schokostückchen und Orangenschale zugeben.
4. Mandeln unten in die Gugelhopfform geben, Teig einfüllen.

**Backen im Vaccumsteamer:** Apentapfannen (gr. Dünster + 3 lt Pfanne mit Lochplatte) Rand auf Rand zusammenfügen und mit der 3 lt Pfanne unten ca. 10 Minuten auf Mittelhitze vorheizen. Pfannen kehren, die Form auf die Lochplatte stellen (ohne Wasser). 1 Stufe unter Mittelhitze 20 Minuten backen, 1 Stufe tiefer stellen und ca. 1 Std. backen. Garprobe machen. Pfanne öffnen jederzeit erlaubt.

**Backen im Backofen:** Backofen auf 180°C vorheizen. Den Gugelhopf in der Ofenmitte 50 Minuten backen. Garprobe machen.

Dieser Teig kann auch im Backofen in Cake- oder Muffinformen gebacken werden!

