

Schoko-Ahornsirup-Gugelhupf

 Zubereitung: 5 Minuten + 50 Minuten Backzeit

 Gesamtzeit: 55 Minuten



Zutaten

- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Butter
- 125 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 45 g Milch
- 4 TL Ahornsirup
- 8 Stückchen weiße Tafel-Schokolade
- Prise Salz

Zubehör

- Alufolie
- Gugelhupfform

Zubereitung

1. Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen
2. Zucker, Butter und Eier in den Mixtopf geben, **20 Sek./ Stufe 5** verrühren
3. Mehl, Backpulver, Ahornsirup (2 TL), Milch und Salz hinzugeben, **20 Sek./ Stufe 4** unterrühren



4. Teig in einer kleinen Gugelhupfform verteilen und weiße Tafel-Schokolade in den Teig drücken
5. Kuchen für **50 Minuten** in den Backofen schieben. Achtet dabei darauf, dass er eventuell nach **30 Minuten** mit Alufolie abgedeckt werden muss, da er ansonsten oben zu dunkel wird
6. Im Anschluss den Kuchen abkühlen lassen und vor dem Stürzen einschnitzen, um den Kuchen mit dem restlichen Ahornsirup zu bestreichen