

## Mandel-Gugelhupf “black & white”



Saftiger, zweifarbiger Mandel-Gugelhupf

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 5 min

---

### ZUTATEN

#### Für den dunklen Teig

- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 9 Eigelb
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 200 g gemahlene Mandeln
- 25 g Backkakao
- 75 g Mehl

## Für den hellen Teig

9 Eiweiß  
250 g Zucker  
300 g gemahlene Mandeln  
60 g Mehl

## Außerdem

100 g Zartbitter-Schokolade  
30 g weiße Schokolade  
Butter und Semmelbrösel für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
3. Die 9 Eier trennen.
4. Für den dunklen Teig Zucker und Butter schaumig schlagen.
5. Die Eigelbe einzeln unter Rühren dazugeben. Die Vanille und die gemahlene Mandeln (200 g) ebenfalls unterrühren.
6. Kakao und Mehl (75 g) mischen, auf den Teig sieben und verrühren.
7. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
8. Für den hellen Teig die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen und solange zu Eischnee schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
9. Die gemahlene Mandeln auf den Eischnee geben. Das Mehl (60 g) darauf sieben. Alles mit einem Küchenspachtel unterheben und anschließend in die Form füllen, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
10. Den Kuchen für 65-70 Minuten (Stäbchentest machen!) in der Backofenmitte backen. Zum Ende der Backzeit die Oberfläche evtl. abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
11. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form stehen lassen. Wenn der Kuchen leicht erkaltet ist, aus der Form stürzen und auf einem

Kuchengitter auskühlen lassen.

12. In der Zwischenzeit die beiden Sorten Schokolade separat im Wasserbad schmelzen. Zuerst die dunkle Schokolade gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Anschließend die weiße Schokolade nach Lust und Laune auf dem dunklen Guss verteilen.
13. Bis zum Servieren kühl stellen.