

Gugelhupf Swing



Art.-Nr. 661486



**STÄDTER®**  
A BRAND OF KUHN RIKON

## Schokokuchen

ARBEITSZEIT: 20 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 40 MINUTEN

**Zutaten für eine STÄDTER Gugelhupfform Swing:** 250 g Butter, 180 g Zucker, 5 Eier, 200 g Weizenmehl (Type 405), 170 g gemahlene Mandeln, 3 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 50 g Kakao, 100 ml Vollmilch, 80 g Zartbitterkuvertüre (geraspelt) |  
**Für den Schokoguss:** 300 g Zartbitterkuvertüre

### Zubereitung:

Für die Schokoladenmasse die Butter mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Die Eier nacheinander einrühren und weiter schlagen. Das Mehl, die Mandeln, das Backpulver, das Salz und das Kakaopulver miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Eiermasse hinzugeben. Anschließend noch die geraspelte Kuvertüre unterrühren. Die Masse in die gefettete

STÄDTER Gugelhupf Swingform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 40 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und den Kuchen aus der Form stürzen.

Die Kuvertüre temperieren und über den Kuchen gießen. Mit Streudekor verzieren.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • [www.staedter.de](http://www.staedter.de)  
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: [info@staedter.de](mailto:info@staedter.de)

Gugelhupf Swing



Item no. 661486



**STÄDTER®**  
A BRAND OF KUHN RIKON

## Chocolate cake

WORKING TIME: 20 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 10 MIN.

**Ingredients for one STÄDTER Swing ring cake tin:** 250 g butter, 180 g sugar, 5 eggs, 200 g plain flour (type 405), 170 g ground almonds, 3 tsp baking powder, 1 pinch salt, 50 g cocoa powder, 100 ml whole milk, 80 g dark chocolate coating (grated) |  
**For the chocolate icing:** 300 g dark chocolate coating

### Preparation:

For the chocolate mixture, cream the butter and sugar until light and fluffy. Add the eggs one at a time and continue beating. Mix the flour, almonds, baking powder, salt and cocoa powder together and add to the egg mixture alternately with the milk. Finally, stir in the grated chocolate coating. Pour the mixture into the greased

STÄDTER Swing Gugelhupf tin and bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 40 minutes. Then leave to cool completely and turn the cake out of the tin.

Temper the chocolate coating and pour over the cake. Decorate with sprinkles.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • [www.staedter.de](http://www.staedter.de)  
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: [info@staedter.de](mailto:info@staedter.de)