



## Mister Moneys Zuckereili-Chranz



## Zutaten

 Butter für die Form

### Teig

-  190 g Butter, weich
-  150 g Zucker
-  1 Päckchen Vanillezucker
-  1 Messerspitze Salz
-  3 Eier
-  300 g Mehl
-  1 ½ TL Backpulver
-  4 ½ EL Vollrahm
-  12 gefüllte Milkschokolade-Eili
-  Puderzucker zum Bestäuben
-  1 Beutel dunkle Schokoladeglasur
-  farbige Zuckereili

## En Guete!

## Zubereitung

- 1** Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, portionenweise im Wechsel mit Rahm darunterrühren.
- 2** Die Hälfte des Teiges in die ausgebutterte Form füllen. Zuckereili senkrecht in gleichen Abständen in den Teig stecken. Mit dem restlichen Teig bedecken. (Die Eili müssen ringsum von Teig umgeben sein.)
- 3** Im unteren Teil des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen.
- 4** Ausgekühlten Kranz mit Puderzucker bestäuben. Schokoladeglasur nach Anleitung schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels weg-schneiden, zügig und dicht nebeneinander Schokoladefäden über den Kuchen ziehen. Nur leicht antrocknen lassen. Zuckereili daraufkleben, trocknen lassen.

### Übrigens

Für 1 Gugelhopfform von ca. 1,25 l Inhalt  
Für 8 Stück