

Schoko Gugel mit Erdnuss-Kern



Einkaufsliste:

210g Butter
80g Kakao
300g Zucker
170ml Espresso
100g dunkle Schokolade
240g Joghurt
3EL Creme Fraiche
3 kleine (oder 2 große) Eier
240g Mehl
1,5 TL Backpulver
Vanillemark
Prise Salz

Für die Erdnuss-Creme:

200g Frischkäse
100g Creme Fraiche
60g brauner Zucker
2EL Erdnussbutter
1Ei
20g Mehl

Oder ohne Erdnussbutter:

250g Frischkäse
80g Zucker
20g Mehl
60ml Sahne
1Ei

Glasur:

200g Kuvertüre
1TL helles, geschmacksneutrales
Pflanzenöl

So wird's gemacht:

Butter, Zucker, Schokolade und Kakao in einen Topf geben und schmelzen lassen. Eier sehr cremig aufschlagen, die restlichen flüssigen Zutaten hinzufügen. Nun die Schoko-Masse unterrühren. Mehl und Backpulver sowie Vanillemark mischen und in die Masse geben, zu einem homogenen Teig verrühren. Für Mini Gugl Teigzutaten durch 3 teilen, die Masse in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig in die eingefetteten Formen geben (bis etwas unter dem Rand). Für einen großen Gugel den Ofen auf 160°-170°C vorheizen, Teig in die gefettete und bemehlte Form geben

Für die Peanutbutter Cheesecake Creme den Frischkäse cremig schlagen, die restlichen Zutaten hinzugeben. Alles verrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. In den Schokoteig stecken und die Masse rundum in den Teig drücken

40-50 Minuten backen, ggf. nach etwa 15 Minuten mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen und stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder Kuvertüre schmelzen, mit dem Öl vermengen und über den Kuchen gießen.