

Lebkuchen-Gugelhupf mit Cheesecake



Zutaten

Teig:
300 g Mehl
2 TL Backpulver
60 g Backkakao
1 EL Lebkuchengewürz
230 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
200 ml Rotwein
150 g Creme Fraiche
280 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Salz
2 Eier

Cheesecake-Füllung:
200 g Frischkäse
100 g Creme Fraiche
70 g Zucker
1 Ei
25 g Speisestärke

Außerdem:

100 g Puderzucker
1-2 EL Milch

So wird's gemacht:

Butter, Schokolade und Kakao in einen Topf geben und schmelzen lassen. Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen, Wein und Creme Fraiche hinzufügen. Nun die Schoko-Masse einrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz mischen und in die Masse geben, zu einem homogenen Teig verrühren. Backofen auf auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Cheesecake-Creme alle Zutaten verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Hälfte des Teigs in die Form geben. Spritzbeutel leicht in den Schokoteig stecken und die Masse rundum in den Teig drücken. Den restlichen Teig hinzugeben.

Kuchen 50-60 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen.

Puderzucker und Milch vermischen, gut verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht, ggf. mehr Puderzucker hinzugeben, die Masse darf nicht zu flüssig sein. Masse auf dem Kuchen verteilen.