



Schokoladen-Gugelhupf

mit Cheesecake-Füllung

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. In einer Schüssel das Mehl, das Backpulver und den Dr. Oetker Schwarzer Kakao fettarm gut vermengen und beiseite stellen. Butter und Zartbitterschokolade in einem Topf bei niedriger Temperatur langsam schmelzen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Schokoladenmasse hinzugeben und verrühren. Milch und Creme Fraiche einrühren.

Die Mehlmischung auf den Schokoladenteig geben und nur so lange vorsichtig unterheben, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.

In einer zweiten Schüssel Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Ei kurz verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Nicht zu lange mischen, damit die Füllung nicht zu flüssig wird.

Die Hälfte des Schokoteigs in die Gugelhupfform füllen. Mit einem Esslöffel eine Mulde formen und die Cheesecake-Masse darauf geben. Die zweite Hälfte des Teigs darüber verteilen und mit einem Löffel glatt streichen.

Den Kuchen für 50 bis 60 Minuten im Ofen backen. Garprobe mit einem Holzstäbchen machen und abkühlen lassen, dann vorsichtig auf einen Teller stürzen.

Die Kuchenglasur in heißem Wasser erwärmen bis die dickflüssig ist, auf den Kuchen geben und mit Schokoladendekor verzieren.

Einkaufsliste

Zutaten für 2 l Gugelhupfform:

- 330 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 30 g Dr. Oetker Schwarzer Kakao fettarm
- 250 g Butter
- 150 g Kuvertüre Zartbitter (z. B. von Dr. Oetker)
- 120 ml Creme Fraiche (z. B. von Dr. Oetker)
- 180 ml Milch
- 250 g Zucker
- 2 EL Bourbon Vanille Zucker (z. B. von Dr. Oetker)
- 3 Eier
- 1 Msp. Salz

Für die Cheesecakefüllung

- 250 g Mascarpone
- 30 g Creme Fraiche (z. B. von Dr. Oetker)
- 20 g Mehl
- 50 g Zucker
- 2 EL Bourbon Vanille Zucker (z. B. von Dr. Oetker)
- 1 Ei

Außerdem:

- Dr. Oetker Kuchenglasur Weiß mit Vanillegeschmack
- Dr. Oetker Streusel & Crispies Mix mit Schokolade

