

SCHOKO-KIRSCHGUGELHUPF MIT TOPFENFÜLLUNG

ZUTATEN für 1 Gugelhupf (ø 24–26 cm)

- 200 g weiche Butter
- 220 g Staubzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Eier
- 280 g glattes Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- ½ P. Backpulver
- 150 g Kochschokolade bzw. Kuvertüre, geschmolzen
- 50 + 20 ml Milch

- ♥
- 2 Eier
- 100 g Staubzucker
- 350 g Magertopfen
- Abrieb ½ Biozitrone
- 20 g Speisestärke (Maizena)
- ♥
- ca. 200 g Kirschen

ZUBEREITUNG

Schokoladenteig: Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, dann die Eier nach und nach beigegeben. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen mit 50 ml Milch und dann die geschmolzene Schokolade einrühren.

Für die Topfenfüllung die Eier mit dem Staubzucker schaumig aufschlagen, den Topfen mit dem Zitronenabrieb und die Speisestärke einrühren.

Backrohr auf 155 °C Umluft oder 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform mit Backtrennspray einsprühen. Etwa 2/3 des Schokoladenteigs in die Gugelhupfform füllen und den Teig an den Rändern hochziehen, sodass eine Mulde entsteht.

Die Topfenfüllung einfüllen und die Kirschen hineindrücken. Nun den restlichen Schokoteig mit den 20 ml Milch verrühren, damit dieser streichfähig wird. Die Topfen-Kirsch-Füllung mit diesem flüssigeren Schokoteig bedecken.

Den Gugelhupf im Rohr 65–70 Minuten backen (Nadelprobe). In der Form auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

TIPP

Entsteinte Kirschen oder Kirschen aus dem Glas sollten in etwas Mehl getaucht werden.

