

Schoko-Gugelhupf mit cremigem Käsekuchenherz

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Gugelhupf

150 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
330 g Mehl
5 Esslöffel Kakao
2 Teelöffel Backpulver
120 ml Milch

Für die Füllung

500 g Magerquark
2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
20 g Puddingpulver (Vanille)

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

einem saftigen Schoko-Gugelhupf - was will man mehr?
Ein zweites, vielleicht auch noch ein drittes Stück ...

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.

- 2 -

Für den Gugelhupf Schokolade über einem heißen
Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen.

- 3 -

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
Eier nacheinander dazugeben und jeweils 1 Minute
einrühren. Schokolade unterrühren.

- 4 -

Mehl, Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd
mit der Milch unter den Teig rühren.

- 5 -

Für die Füllung Eier mit Zucker und Vanillezucker
schaumig schlagen. Quark und Puddingpulver
unterrühren.

- 6 -

Zwei Drittel des Schokoladenteiges in die Form geben.
Teig am Rand etwas hochstreichen, Käsekuchenmasse in
die Vertiefung gießen. Restlichen Teig auf der Füllung
verteilen. Im heißen Ofen 50-60 Minuten backen.

Bist du eher der Schoko- oder Käsekuchentyp? Kakao
oder Quark? Dunkel oder hell? Warum entscheiden, wenn
du auch beides haben kannst. Und zwar in einem Kuchen
vereint. Eine cremige Käsekuchenfüllung ummantelt von