

Torte im Kuchen: Schwarzwälder Kirsch Gugelhupf

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

220 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
370 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Esslöffel Kirschwasser
300 g Kirschen
125 ml Sahne
100 g Zartbitterkuvertüre

Zum Verzieren

150 g weiße Kuvertüre
12 Kirschen

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Keine Lust auf schwere Sahne? Dann back doch einfach einen luftig, lockeren Gugelhupf à la Schwarzwälder Kirsch. Leckerer Marmorkuchen verfeinert mit herber Schokolade - für den Schwarzwälder Touch sorgen saftige Kirschen und ein ordentlicher Schuss Kirschwasser.

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Gugelhupfform einfetten. Kirschen abgießen und Saft auffangen.

- 2 -

Butter mit Zucker, Vanillezucker, 2 EL Kirschsafft und Kirschwasser cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe einzeln unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver vermengen. Abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

- 4 -

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Teig halbieren und geschmolzene Kuvertüre unter eine Teighälfte rühren.

- 5 -

Hellen Teig in die Form geben. Kirschen darauf verteilen. Dunklen Teig auf die Kirschen geben. Mit einer Gabel in einer spiralförmigen Bewegung durch den Teig fahren. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Glasur weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und über den Kuchen gießen. Mit Kirschen und Schokoladenraspeln verzieren.

- 1 -