Donauwellen-Gugelhupf

Der Donauwellen-Gugelhupf ist ein vorzüglicher Kuchen mit Kirschen und Frischkäse Füllung. Das raffinierte Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Gugelhupfform)

für den Teig

200 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
3 EL	Milch
4 EL	Kakao

für die Füllung

200 g	Frischkäse
40 g	Zucker
1 Stk.	Ei
10 g	Speisestärke
0.5 Gläser	Sauerkirschen

für die Glasur

100 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für den **Donauwellen-Gugelhupf** die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Handmixer schaumig rühren. Nacheinander die Eier zugeben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zum Teig geben.

2. Jetzt den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kakao und die Milch mischen.

3. Für die Füllung den Frischkäse, Zucker, Stärke und Ei mit einem Schneebesen glatt rühren.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupf Form (2 Liter)mit Butter einfetten.

5. Die Hälfte der beiden Teige in die Form geben, mit der Gabel vorsichtig vermengen. Den Rand außen mit der Gabel etwas hochziehen. Nun die Fülle in die Form geben und mit einer Reihe abgetropfte Kirschen bedecken. Mit dem restlichen Teig bedecken und beide Teige vorsichtig mit der Gabel vermengen. Abschließend die Kirschen über den Gugelhupf geben und leicht andrücken.

6. Im vorgeheizten Backofen zirka 50 Minuten backen.

7. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Gugelhupf damit dekorativ glasieren.

Tipp