

# Frischkäse-Schokoladen-Gugelhupf

Der köstliche Frischkäse-Schokoladen-Gugelhupf mit Schokoglasur ist eine wunderbare Mehlspeise für Kuchenliebhaber.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

10 g	<a href="#">Butter</a> (für die Gugelhupfform)
10 g	Semmelbrösel (für die Gugelhupfform)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
130 g	neutrales Pflanzenöl
300 g	Weizenmehl (Type 700)
1 Packung	Backpulver
100 g	geriebene Haselnüsse
20 g	Backkakao
150 g	Frischkäse
50 g	Zartbitter Schokolade
1 EL	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für den saftigen **Frischkäse-Schokoladen-Gugelhupf** den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und eine Gugelhupfform mit geschmolzene Butter einpinseln und mit Semmelbröseln bestreuen.
2. Die Eier mit Zucker einige Minuten schaumig rühren, das Pflanzenöl einfließenlassen und verrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver, Kakao und geriebene Haselnüsse vermischen. hinzugeben und unterrühren. Frischkäse hinzufügen und verrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und im Backrohr zirka 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, Frischkäse-Schokoladen-Gugelhupf vom Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
4. Die [Schokolade](#) mit Schlagobers über eine Wasserbad schmelzen den Gugelhupf dekorativ glasieren und die Schokoglasur fest werden lassen.

## Tipp