

# Schwarzwälder Kirsch-Gugelhupf

Der Schwarzwälder Kirsch-Gugelhupf schmeckt schön fruchtig und beinhaltet viel Schokolade. Das Kuchen-Rezept kommt nicht nur bei Schwarzwälder-Kirsch-Fans gut an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

## Für die Form

Nach Belieben	Fett (z.B. Butter)
---------------	--------------------

Nach Belieben	Brösel
---------------	--------

## Für den Teig

220 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
-------	---------------------------------

230 g	<a href="#">Zucker</a>
-------	------------------------

1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
------	-------------------------------

1 EL	<a href="#">Rum</a>
------	---------------------

5 Stk.	Eigelbe
--------	---------

370 g	Mehl
-------	------

1 Packung	Backpulver
-----------	------------

125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
--------	-----------------------------

5 Stk.	Eiweiße
--------	---------

2 EL	Kirschsafft (vom Glas)
------	------------------------

1 Glas	<a href="#">Kirschen</a> (370g ATG)
--------	-------------------------------------

100 g	Kuvertüre (Zartbitter)
-------	------------------------

## Für die Dekoration

100 g Kuvertüre (Zartbitter)
75 g Kuvertüre (weiße)

## Zubereitung

1. Für den **Schwarzwälder Kirsch-Gugelhupf** die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
2. Dann eine ca. 22cm Gugelhupfform ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Parallel den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Nun die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
4. Danach die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Rum schaumig rühren, und dann die Eigelbe einzeln unterrühren.
5. Jetzt das Mehl, zusammen mit dem Backpulver, (gesiebt) im Wechsel mit dem Schlagobers unterrühren.
6. Als nächstes die Eiweiße steifschlagen und unter den Teig heben.
7. Nun den Teig in zwei Hälften teilen und unter eine Hälfte einen Esslöffel Kirschsafft und die Kirschen heben.
8. Danach unter die andere Hälfte 1 EL Kirschsafft und die geschmolzene Kuvertüre heben.
9. Jetzt die beiden Teige im Wechsel in die Form klecksen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

10. Für die Dekoration die dunkle, sowie die weiße Kuvertüre separat, über einem heißen Wasserbad, zum Schmelzen bringen.
  
11. Letztendlich den Kuchen beliebig mit der Schokolade verzieren und bis zum Anschnitt trocknen lassen.

## **Tipp**

Den Gugelhupf kann man zusätzlich noch mit Schlagobers-Tupfen und ein paar Kirschen dekorieren.