

Gugelhupf

„Donauwellen Style“



Zutaten:

Teig:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
5 Eier
1 Prise Salz
250 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Backkakao
3 EL Milch (alternativ 2 EL Schmand oder Joghurt)

Füllung:

200 g Frischkäse
1 Ei
30 g Zucker
½ Pck. Puddingpulver Vanille
1 Glas Schattenmorellen



Zubereitung :

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen, die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben und mit dem Kakao und Milch verrühren.

In der Zwischenzeit die Kirschen gut abtropfen lassen .

Eine Kranzform einfetten, die Hälfte der beiden Teige klecksweise abwechselnd in die Kranzform geben und an den Rändern etwas hochziehen so dass eine Mulde entsteht.

Den Frischkäse mit dem Ei, Puddingpulver und Zucker verrühren und gleichmäßig in der Mulde verteilen.

Den restlichen Teig klecksweise darauf geben.

Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen und mit einem Stäbchen oder dem Finger in den Teig drücken. Die restlichen Kirschen auf den Teig geben und den Kuchen in den Backofen stellen.

55 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. In der Form auskühlen lassen und dann stürzen. Mit Puderzucker oder Schokoguss verzieren.

*Martina
kocht & backt*