

Gugelhupf nach Schwarzwälder Art

Zutaten für: 1 Rezept

1		Relativ kalorienarme, aber trotzdem leckere Schwarzwälder - Variante Zutaten für Portionen
6	groß.	Ei(er)
350	Gramm	Zucker
350	Gramm	Mehl
1	Glas	Schattenmorellen
100	Gramm	Kuvertüre (Zartbitter)
100	Gramm	Kuvertüre, weiße
200	ml	Schlagsahne
1	Pack.	Sahnesteif
	Etwas	Likör (Kirschlikör)
4	Essl.	Kakaopulver
		N. B. Kirschen, kandierte, zum Verzieren
1	Pack.	Vanillezucker
		N. B. Schokoladenraspel
		Fett für die Form
		Paniermehl für die Form

Anleitung:

Die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier schaumig schlagen, langsam den Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse (fast) weiß wird und der Zucker sich (fast) vollständig auflöst. Vorsichtig das Mehl unterheben, dann Kakaopulver und die abgetropfte Schattenmorellen untermengen. Eine Gugelhupfform gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig einfüllen.

Den Backofen auf 210°C Unterhitze vorheizen und den Gugelhupf auf der untersten Schiene (nur Unterhitze!) 10-15 Minuten backen, dann die Hitze bis 180°C reduzieren und noch 30-40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen (z.B. Schaschlikspieß) prüfen, ob der Teig durchgebacken ist - den Backofen möglichst selten öffnen!

Den fertigen Kuchen aus der Form herausnehmen, sofort mit einem Baumwolltuch zudecken und abkühlen lassen.

Inzwischen beide Kuvertüren getrennt voneinander auf einem Wasserbad schmelzen. Den abgekühlten Kuchen mit Kirschlikör beträufeln. Dann erst mit weißer Kuvertüre übergießen (sodass sie mit solchen malerischen "Zungen" herunter fließt). Wenn sie fest ist, mit Zartbitterkuvertüre begießen - sodass die beide Farben sichtbar sind.

Die Schlagsahne steif schlagen, dabei langsam Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Masse fest wird.

Den Kuchen mit Schokoladenraspel bestreuen. Danach Rosetten aus der Schlagsahne mit der Hilfe einer Spritztüte auf den Kuchen setzen und auf jede Rosette eine kandierte Kirsche setzen. Zubereitungszeit: ca. 35 Min. Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe