

Quark - Nussschokolade - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Schokolade, Vollmilch-Nuss
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
100	Gramm	Mandeln, gemahlene
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	Gramm	Quark (Magerquark)
1	Essl.	Rum
	Etwas	Buttervanille-Aroma, flüssig

Anleitung:

Nuss-Schokolade in kleine Würfel schneiden. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Rum u. Vanillearoma cremig rühren. Nach und nach Eidotter einrühren. Haselnüsse, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Eiklar zu Schnee schlagen. Nuss-Mehlmischung abwechselnd mit Quark und den Nuss-Schokoladestückchen unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterziehen.

Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker und etwas Kakao vermischt bestreuen.