

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.