

Schokoladen - Kirsch - Guglhupf

Kategorien: Kuchen, Guglhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Margarine
4		Ei(er)
250	Gramm	Zucker
30	Gramm	Kakaopulver
380	Gramm	Mehl
3	Essl.	Rum
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Backpulver
350	Gramm	Kirschen
50	Gramm	Schokoladenraspel, oder -streusel
1	Pack.	Kuchenglasur, Schoko

Anleitung:

Fett mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Vanillezucker, Rum und Kakao dazugeben und gut durchrühren. Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischt unter den Teig geben, nochmals gut vermengen. Die Kirschen und die Schokostreusel unterheben. Das Ganze in eine Guglhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen Schokoladenglasur drübergeben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten