

Schwarzwälder - Kirsch Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
370	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Rum
	Etwas	Aroma (flüssiges Vanillearoma)
100	Gramm	Schokolade, geschmolzene dunkle
125	ml	Sahne
300	Gramm	Kirschen, (oder Kompottkirschen aus der Dose)
2	Essl.	Saft (Kompottsft)

ZUM VERZIEREN

Kirschen
Pistazien, gehackt
Kuchenglasur, weiße Schokoladenglasur

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, flüssiges Vanillearoma und Rum schaumig rühren. Eidotter einzeln darunter mengen und weiterrühren zu einer cremigen Masse.

Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Sahne unter die Dottermasse rühren. Kirschensaft und Eischnee unterheben. Zu einer Hälfte des Teiges die geschmolzene dunkle Schokolade unterrühren. In die andere Hälfte die Kirschen untermengen.

In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform, abwechselnd beide Teigmassen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas weißer Schokoladenglasur, Kirschen und gehackten Pistazien verzieren. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten