

## Trüffel - Mascarino - Kirsch Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, geriebene
370	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Schokolade (Trüffelschokolade)
200	Gramm	Mascarino
2	Essl.	Rum
1	Glas	Kirschen, (ohne Saft)

### ZUM VERZIEREN

Etwas Kuchenglasur, Schoko, weiße und dunkle  
Pistazien, Schokoflocken  
Krokant (Haselnusskrokant)

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Eigelbe einzeln nach und nach untermischen und weiter schaumig schlagen. Mascarino untermischen. Eischnee schlagen. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig einrühren. Zum Schluss die Kirschen unter den Teig heben. In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform die halbe Teigmasse geben. Geschmolzene Trüffelschokolade rundum auf den Teig geben und mit einer Gabel etwas durchziehen. Danach den restlichen Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad ca. gute 60 Minuten backen. Nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken. Auskühlen lassen und stürzen. Mit weißer Schoko und dunkler Schokoglasur etwas überziehen und mit Pistazien, Haselnusskrokant und Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten 12.03.05 genovefa56