

Gugelhupf mit Eierlikör und Schoko-Cheesecake-Füllung

Zutaten

Für den Rührteig:

300 g Dinkelmehl
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
4 Eier
1/2 Pkg Backpulver
200 ml Sahne
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Schoko-Cheesecake-Füllung:

2 Eier
180 g Schichtkäse
110 ml Crème fraîche
90 g Magerquark
75 g Zucker
40 g zerlassene Butter
20 g Speisestärke
1 EL Kakaopulver

Für die Verzierung:

150 g weiße Kuvertüre
5-6 gehackte Walnüsse

etwas Butter und Paniermehl für die Gugelhupfform

Zubereitung

Rezept für eine Gugelhupfform
ca. 18 Stücke
Zubereitungszeit: 35 - 40 Minuten
Backzeit: 50 - 55 Minuten

1. Für den Eierlikörteig den Zucker, Vanillezucker und die Eier gut schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Zucker-Ei-Masse einsieben. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Für die Schoko-Cheesecake-Füllung 2 Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. In einem separaten Gefäß das Eiweiß von den 2 Eiern steif schlagen. Die Butter in einem Gefäß zerlassen. Dann den Schichtkäse, den Magerquark, das Crème fraîche, die zerlassene Butter, das Kakaopulver und die Speisestärke zu der Eigelb-Zuckermasse geben und verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter diese Masse heben.

4. Eine Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten und mit Paniermehl bestäuben.



[Link zum Rezept: Gugelhupf mit Eierlikör und Schoko-Cheesecake-Füllung](#)

Gugelhupf mit Eierlikör und Schoko-Cheesecake-Füllung

5. Ca. 2/3 der Eierlikörteigmasse in die Form einfüllen und bei 180°C Ober- und Unterhitze im Backofen für ca. 5 Minuten backen. Dann die Form aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel eine Mulde leicht in den Teig drücken. Die Schoko-Cheesecakemasse ringförmig in die Mulde mit mindestens 0,5 - 1 cm Abstand zu den Rändern in die Form geben und nach und nach die restliche Eierlikörmasse an den Seiten miteinfüllen und auch über die Cheesecakemasse geben, so dass diese vollständig bedeckt ist.
6. Den Gugelhupf bei 180°C Ober- und Unterhitze für weitere ca. 45-50 Min. backen.
7. Den Gugelhupf auf einem Kuchenrost gut abkühlen lassen und erst aus der Form stürzen, wenn er komplett erkaltet ist.
8. Die Kuvertüre im Wasserbad bei geringer Temperatur langsam schmelzen und über den Kuchen geben. Die Walnüsse hacken, auf den Gugelhupf streuen und trocknen lassen.
8. Bis zum Servieren kühl stellen. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 1 Tag durchgezogen ist.

Leser-Tipp

Darauf achten, dass die Cheesecakemasse Abstand zu den Rändern der Gugelhupfform einhält, da andernfalls der Kuchen sich nicht gut aus der Form lösen lässt.

[Link zum Rezept: Gugelhupf mit Eierlikör und Schoko-Cheesecake-Füllung](#)