Schokoladen Gugelhupf mit Cheesecake Füllung ?

Ich bin ein absoluter Gugelhupf Fan ? denn er ist einfach und schnell gebacken. Man kann mit den Zutaten spielen und immer wieder etwas Neues auszuprobieren ? diesmal habe ich einen Gugelhupf gebacken, der aus einem Teil Schokolade und einem Teil Quark besteht.

Ich habe schon so oft Muffins mit Schokolade und dem Cheesecake Topping gesehen. Also habe ich diese besondere Kombination für ein neues Gugelhupf Rezept ausprobiert ?.

Es ist mir auf Anhieb gleich so gut gelungen, das ich dieses Rezept natürlich sofort auf meinem Blog verewigen muss. Ich habe auch lange überlegt ob ich diese spezielle Gugelhupf Form verwende, es ist mit Abstand meine Lieblings Backform ?, aber es hat alles bestens geklappt.

Weil ich für den Schokoteig eine bittere Schokolade genommen habe, wollte ich unbedingt noch eine süße Note als Topping setzen. So habe ich mich für eine Nuss Nougat Creme entschieden ? anschließend noch ein bisschen mit Puderzucker bestäubt, und fertig ist ein Traum von Kuchen entstanden ?

Das Rezept ist wirklich leicht und hier kommt es auch schon ?

Zutaten – für eine Gugelhupf Form

Schokoladen Teig

250 g weiche Butter

230 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier 150 g Zartbitteschokolade

1 Prise Salz

5 El Backkakau

330 g Mehl

2 Tl Backpulver

120 ml Milch

Quark Füllung

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanillezucker

25 g Vanillepudding Pulver

500 g Magerquark

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Backofen auf 170°C Ober /Unter Hitze oder 150°C Umluft vorheizen

– die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen

– weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen

– Eier nach und nach dazugeben und alles mindestens 1 Minute sehr cremig schlagen

– geschmolzene Schokolade unterrühren

– nun das Mehl, Backpulver und Kakao abwechselnd mit der Milch dazu geben

– eine Gugelhupf Form einfetten und bemehlen und ca. 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den Teig am Rand etwas hochstreichen

– für die Quark Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen

– das Vanillepudding Pulver unterrühren und anschließend den Magerquark dazu geben

– die Quark Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die Vertiefung auf den Schokoteig geben

– nun den restlichen Schokoteig auf die Quark Mischung verteilen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder zusätzlich ein bisschen Nuss Nougat Creme erwärmen und über den Gugelhupf gießen

Und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤