Donauwellen Gugelhupf

Kranzform

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

Für den Teig:
200 g weiche Butter + Butter für die Form
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Kakao
3 EL Milch

Für die Cheesecake-Füllung:
200 g Frischkäse
40 g Zucker
1 Ei
10 g Speisestärke

Außerdem:
1 Glas Sauerkirschen
60 g Schokolade
ein paar Kirschen für die Deko

Sauerkirschen abtropfen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kranzform fetten und mit Mehl bestäuben.
Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker hell aufschlagen. Eier nacheinander unterschlagen. Mehl, Backpulver mischen und unterrühren. Hälfte mit Kakao und Milch mischen.

Für die Cheesecake-Füllung das Ei verquirlen. Frischkäse, Zucker und Speisestärke dazugeben und mit einer Gabel nur so viel wie nötig verrühren. Bitte nicht mit dem Schneebesen des Handrührgerätes.

Hälfte des hellen und dunklen Teiges im Wechsel löffelweise in die Form geben, am Rand ein wenig hochziehen, so dass in der Mitte eine Kuhle entsteht.
Cheesecake-Füllung einfüllen. Die Frischkäsemasse sollte den Rand der Form nicht berühren.
Hälfte der Sauerkirschen auf der Masse und dem Teig verteilen. Restlicher Teig im Wechsel einfüllen.
Restliche Kirschen dazugeben und ein wenig eindrücken.

Ca. 50-55 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!