

Schoko Cheesecake Gugelhupf

Von Kuchenfee

happy Sunday! Heute gibts einen Schokokuchen in Gugelhupf Form mit Cheesecake Füllung. Wow, oder? Als wäre ein Schoko Kuchen nicht schon lecker genug, gibts ihn heute sogar noch mit Käsekuchen Füllung. Eine Gugel Backform haben wahrscheinlich die meisten zuhause, oder? Und anstatt einen einfachen Schokoladen Kuchen zu machen, machen wir einen einfachen Schokikuchen mit Käsekuchenfüllung. Es ist super schnell gemacht, ein einfaches Rezept, aber großer Genuss, versprochen. Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen :)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	1 Std.	n/a	1 Std. 10 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKOTEIG

250 g Schokolade

Zartbitter

150 g Butter

weich

240 g Zucker

1 Prise Salz

5 x Eier

Größe M

375 g Mehl

1 TL Backpulver

CHEESECAKE FÜLLUNG

150 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

2 x Eigelb

1 Paket Puddingpulver, alternativ Speisestärke

Vanille; alternativ Speisestärke

400 g Frischkäse, alternativ auch etwas Quark oder Schmand

alternativ auch etwas Quark oder Schmand

Werkzeuge

Gugelhupf Form

1,5 Liter

Waage

Schüssel

Schneebeesen

Gummilippe

Zubereitung

1. SCHOKOKUCHEN MASSE

- 01** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Form fetten und mit Mehl bestäuben.
- 02** Butter mit Salz, Zucker & Vanillinzucker kräftig aufschlagen.
- 03** Ein Ei nach dem anderen gründlich einarbeiten.
- 04** Mehl & Backpulver mischen und unter die Masse rühren, dann etwa 3/4 in die Form geben und am Rand hochstreichen.

2. KÄSEKUCHEN FÜLLUNG

- 01** Alle Zutaten mit etwas Geduld ordentlich verrühren. dann vorsichtig in der Form verteilen.
- 02** Den restlichen Schokokuchen Teig vorsichtig, klecksweise auf der Käsekuchen Masse verteilen und vertreiben bis die Masse "versteckt" ist.
- 03** Den Gugel rund eine Stunde backen, bei Bedarf mit etwas Folie abdecken, sodass der Kuchen nicht zu dunkel wird.
- 04** Nach dem backen den Kuchen in der Form rund eine Stunde auskühlen lassen und dann vorsichtig stürzen, wenn er noch lauwarm ist!
- 05** Nach Wunsch mit etwas Schokoglasur dekorieren.