

Schwarzwälder Kirschgugelhupf

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
80 g Staubzucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
5 Dotter (Größe M)
5 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
280 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
350 g abgetropfte, entsteinte Kompottsauerkirschen
100 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 EL Kakaopulver (süß)
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Kirschen löffel unterheben. Die Masse halbieren und in eine Hälfte der Masse die Schokolade unterrühren.

2 Die Masse abwechselnd in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

3 Den erkalteten Gugelhupf 2-mal durchschneiden.

4 Creme und zum Verzieren:

Schlagobers mit Kakao und Sahnesteif leicht aufschlagen. Den Gugelhupf mit der Creme füllen, mit Glasur beliebig verzieren und kalt stellen.