



Haselnuss-Hupf mit Cheesecake-Füllung [nichts für die Fastenzeit]

Description

Nusskuchen? Cheesecake? Wenn euch die Entscheidung schwerfällt, solltet ihr einfach diesen herrlich saftigen Haselnuss-Gugelhupf mit Cheesecake-Füllung backen! Der verbindet das Beste aus allen Welten [okay, er ist ohne Schokolade, aber ihr könnt ja eine Schokoglasur machen öhm]. Gefunden habe ich das Rezept bei [Meine Torteria](#). Wer Wert auf die Fastenzeit legt, muss in ein paar Wochen wiederkommen... denn das hier ist nichts für Asketen! öhm%

default watermark



Gugelhupf



Saftiger Nusskuchen



Nusskuchen

default watermark



Haselnuss-Gugelhupf



[Rezept drucken](#)

Haselnuss-Hupf mit Cheesecake-Füllung

... supersaftiger, nussiger Gugelhupf

Hier geht's um: Kuchen

Author: Schokohimmel

Cheesecake-Spuren

Zutaten

- Für den Teig: 200 g weiche Butter
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 250 g gemahlene Nüsse: 200 g gemahlene Haselnüsse, 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL Milch
- Für die Cheesecake-Füllung: 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 40 g Zucker
- 1 Ei

- 1 gehäuftes EL Speisestärke ich hatte keine und habe Mehl genommen
- Deko: nach Belieben ich: Puderzucker

So wird's gemacht

1. Die Backform gut einfetten (ich nicht, ich habe eine aus Silikon) und den Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln je circa eine Minute lang unterrühren (am einfachsten geht es in einer Küchenmaschine. Der Handmixer tut es aber auch).
3. Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver mischen. Ungefähr die Hälfte davon zum Butter-Zucker-Ei-Mix geben und verrühren.
4. Die Milch und die zweite Hälfte Mehl-Mix hinzugeben und weiterrühren.
5. Für die Cheesecake-Füllung in einer separaten Schüssel den Frischkäse mit dem Zucker, dem Ei und der Speisestärke (bei mir: Mehl) verrühren. Achtung, das Ganze ist sehr flüssig.
6. Ungefähr die Hälfte des Nuss-Teiges in die Gugelhupf-Form geben.
7. Einmal rundherum mittig eine Art "Mulde" in den Teig drücken. In diese Vertiefung die Frischkäse-Füllung geben.
8. Mit dem restlichen Teig bedecken und ca. 50 bis 55 Minuten backen (bei mir waren es gut 60 Minuten - Augen auf und Stäbchenprobe...).
9. In der Form komplett abkühlen lassen, dann den Gugelhupf stürzen.
10. Deko/Topping: nach Belieben. Ich habe Puderzucker genommen, eine Schoko-Glasur ist aber sicher auch toll ö~%.

Schokohimmlische Randnotizen

Bei mir hat es mit der Cheesecake-Füllung wie im Rezept beschrieben nicht ganz geklappt, weil der (recht feste) Nuss-Teig und der (sehr flüssige) Cheesecake-Teil keine richtig harmonische Verbindung eingegangen sind ö~f. Der flüssige Teil wollte jedenfalls nicht allein in die Mulde, sondern ist "übergesuppt". Macht aber gar nix, ist ja trotzdem was geworden!

Hach! Kuchenliebe! Der Gugelhupf ist ein Prachtstück und bereichert garantiert jedes Kaffeekränzchen. Ein Nusskuchen mit dem gewissen Extra! Wunderbar aromatisch und dabei sehr saftig. Der Nussteig allein ist schon eine Wucht, aber die Cheesecake-Spuren machen das Ganze NOCH besser. Ihr seht schon, der Kuchen ist ein Allrounder. Backen! Bitte! ö~©

PS: Falls ihr noch Marzipan aus der Weihnachtszeit übrig haben solltet, macht ihr einfach den [Marzipan-Gugelhupf](#).

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Gugelhupf
4. Haselnuss
5. Mandeln
6. Nüsse
7. Nusskuchen

Date Created

26. Februar 2020

Author

schokohimmel

default watermark