



Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör-Füllung [ultracremig]

Description

Liebe Leute, backt diesen Kuchen! Diesen Schoko-Gugelhupf mit einer Puddingquark-Eierlikör-Füllung, den ich bei der wundervollen [trickytrine](#) gefunden habe. Er stand schon länger auf meinem „Will-ich-backen-Zettel“ – und jetzt habe ich es endlich getan! • Das solltet ihr auch!



Schokolade & Eierlikör



okuchen



PrachtstÄ¼ck

default watermark



Kuchenglück

Watermark



[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Schoko-Gugelhupf mit Eierlikör-Füllung [ultracremig]

... cremiger Schoko-Traum

Portionen: 1 2 l -Gugelhupfform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Teig

- 200 g dunkle Schokolade
- 250 g Butter
- 175 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 75 g Back-Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Crème fraîche

für die Füllung

- 500 g Quark 20 % Fettgehalt
- 150 ml Eierlikör
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen

für die Glasur

- 100 g geschmolzene Schokolade Sorte nach Geschmack
- und noch irgendwas; ich: Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Die Silikonform leicht von innen mit Wasser benetzen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

... für den Teig

1. Schokolade und Butter vorsichtig gemeinsam schmelzen lassen (ich: in der Mikrowelle), dann etwas abkühlen lassen.
2. Den Zucker mit dem Handmixer unterrühren. Dann jedes Ei einzeln einrühren, das wird dann schön dick-cremig.
3. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz mischen und portionsweise in den dunklen Schoko-Teig rühren. Zuletzt die Crème fraîche einrühren.

... für die Füllung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Ein Schneebesen reicht hierfür.

... und dann

1. Ungefähr die Hälfte des Schoko-Teigs in die Gugelhupfform geben. Ihr könnt ja mal versuchen, eine Art "Rinne" in den Teig zu ziehen und dort hinein dann die Quarkfüllung fließen zu lassen. Dann den restlichen Schoko-Teig darauf verteilen und vorsichtig glattstreichen (der Schoko-Teig ist recht fest).
2. Den Kuchen für ca. 45 Minuten in den heißen Ofen stellen. Im Zweifelsfall hilft eine

StÄrbchenprobe. Dann Hitze ausstellen und den Kuchen bei offener OfentÄ¼r ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor ihr die Form herausnehmt und den Gugelhupf auf einem Kuchengitter vollstÄ¼ndig auskÄ¼hlen lasst.

3. Schokolade und ein wenig Fett (wie Butter oder KokosÄ¼l) vorsichtig gemeinsam schmelzen und Ä¼ber den Kuchen trÄ¼pfeln. Mit Kakaonibs oder Ä¼hnlichem Zeug bestreuen öY™,
4. Anschneiden und genieÄ¼en!

Liebe auf den ersten Bissen! Der Schoko-Gugelhupf ist sooooo cremig und intensiv-schokoladig. Der Kuchen schmilzt praktisch im Mund. Und die kÄ¼hle EierlikÄ¼r-QuarkfÄ¼llung passt einfach perfekt zur Schokolade bzw. bildet einen tollen Kontrast. Ein Geschmackserlebnis! Ihr merkt, ich bin Fan und spreche eine unbedingte Backempfehlung aus. NatÄ¼rlich nur fÄ¼r Erwachsene öYŠ Kinder kÄ¼nnen ja den [Schoko-Gugelhupf mit Cookies](#) probieren, Herbstfans den [Schoko-Maronen-Hupf!](#)

So oder so, lasst es euch schmecken!

Category

1. Kuchen
2. Ostern
3. Schokolade

Tags

1. CrÄ¼me fraÄ¼che
2. EierlikÄ¼r
3. Gugelhupf
4. Kakao
5. Kuchen
6. Pudding
7. Quark
8. Schokokuchen
9. Schokolade
10. Schokoladenkuchen

Date Created

22. September 2022

Author

schokohimmel

default watermark