FRISCHKÄSE-SCHOKO-GUGELHUPF

4.4 bei 44 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen aufheizen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

2. Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

3. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Backkakao, Haselnüsse und Frischkäse dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

4. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

150 g	Zucker
4	Eier
130 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
100 g	geriebene Haselnüsse
1 Pkg.	Backpulver
15 g	Backkakaopulver
150 g	Frischkäse

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel