

Guglhupf mit Frischkäse

Zutaten | 16 Stücke

20 g	Butter zum Ausbuttern der Form
30 g	Mehl zum Bemehlen der Form
175 g	weiche Butter
300 g	Zucker
4	Eier
175 g	Doppelrahmfrischkäse
350 g	Weizenmehl
1 Pck	Backpulver
100 ml	Vollmilch
20 g	Kakaopulver
30 g	Schokoladenraspel, zartbitter
25 g	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Eine Guglhupfform mit einem Durchmesser von 24 cm einbuttern und mit Mehl bestäuben.
- Butter und 175 g Zucker in eine größere Schüssel geben und mit den Rührstäben des Handmixers schaumig rühren.
- Die Eier trennen, Eigelbe nacheinander zugeben, dabei jedes Eigelb mind. 1/2 Min. verschlagen.
- Frischkäse hinzufügen und unterrühren.
- Eiweiße in eine größere hohe Rührschüssel geben und mit gesäuberten Rührschlägern steif schlagen, dabei die restlichen 125 g Zucker einrieseln lassen.
- 1/3 vom Eischnee unter die Kuchenmasse rühren.
- Mehl und Backpulver gut vermischen.
- Im Wechsel mit der Milch zum Teig geben und kurz verrühren.
- Den restlichen Eischnee unterheben.
- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Hälfte des Teiges in die Form geben.
- Unter den restlichen Teig das Kakaopulver und die Raspelschokolade rühren.
- Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel 1 -2 Mal spiralförmig durch den Teig ziehen.

- Kuchen im vorgeh. Ofen auf der mittleren Schiene ca. 60 Min. backen.
- Stäbchenprobe machen.
- 10 Min. auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.
- Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und weiter auskühlen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 92,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
328 kcal	15,9 g	39,8 g	6,26 g	40,8 mg