



GUGELHUPF À LA SCHWARZWÄLDER KIRSCH

So geht's:

Zutaten:

Teig:

- 180g neutrales Öl
- 250g Zucker
- 300g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 60g Stärke
- 5 Eier
- 4 EL Kirschwasser
- 80ml Milch
- 1 Glas Schattenmorellen
- 30g Backkakao
- 50g Raspelschokolade
- 3 EL Kirschwasser zum Tränken

Füllung:

- 200g Schlagsahne
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 2 TL San Apart
- 1 EL Kirschwasser
- Handvoll frische Kirschen

Deko:

- 100g Zartbitter-Kuvertüre
- 100g Schlagsahne
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1 TL San Apart
- frische Kirschen
- Raspelschokolade

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 50 min Backzeit

1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Öl, dem Zucker, dem Backpulver, der Stärke, dem Kirschwasser und der Milch verrühren und vorsichtig das Eiweiß unterheben. Die Kirschen abtropfen und ebenfalls unter den Teig heben. Nun die Hälfte des Teiges in eine weitere Rührschüssel geben und den Kakao und die Raspelschokolade vorsichtig einrühren.

2 Eine Gugelhupfform einfetten und die verschiedenen Teige in mehreren Schichten in die Form geben. Heller Teig, dunkler Teig, heller Teig usw. Zum Schluss in großen runden Bewegungen mit einer Gabel durch die Teigschichten gehen, sodass das Marmormuster entsteht. Für ca. 50 min in den Backofen geben, auskühlen lassen und stürzen.

3 Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem San Apart richtig steif schlagen. Zuletzt Kirschwasser unterrühren. In den Kühlschrank stellen. Eine handvoll frische Kirschen waschen, entsteinen und halbieren.

4 Den abgekühlten Kuchen waagrecht einmal in der Mitte durchschneiden und vorsichtig die obere Hälfte abnehmen (wenn möglich einen Kuchenretter zur Hilfe nehmen). Die Schnittkante der unteren Hälfte mit Kirschwasser tränken, dann großzügig die aufgeschlagene Sahne darauf verteilen, ebenso die Kirschhälften. Anschließend vorsichtig die obere Hälfte wieder aufsetzen, auch diese etwas mit Kirschwasser tränken.





GUGELHUPF À LA SCHWARZWÄLDER KIRSCH

5 Die Zartbitter Schokolade in grobe Stücke hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Auf dem Kuchen verteilen, ich habe sie mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen “gespritzt”. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem San Apart aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Tülle geben. Sahnetupfen auf die festgewordene Schokolade aufspritzen und ein gewaschene frische Kirsche drauf setzen. Etwas Raspelschokolade darüberstreuen.