



Schokoladen-Gugelhupf mit Pflaumenkompott

Zutaten

Für eine Gugelhupfform mit Ø 22 cm

Für den Schokoladenteig:

125 g sehr weiche Butter
125 g Zucker
2 Eier
175 g Dinkelmehl
1 gestr. TL Backpulver
0,5 TL Meersalz
40 ml Milch

Für die Ganache:

40 ml Sahne
160 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre

Für den Käsekuchencreme:

300 g Doppelrahm-Frischkäse
80 g Zucker
1 gestr. EL Speisestärke
2 Eier
4 – 5 EL Pflaumenkompott

Für die Dekoration:

400 g VIVANI Vollmilch-Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Den Ofen auf Umluft 160 °C vorheizen.

02 Zuerst die Ganache zubereiten. Dazu die Schokolade kleinhacken.

03 Die Sahne kurz aufkochen lassen und über die gehackte Schokolade gießen. Für einige Minuten ruhen lassen, dann zu einer cremigen Masse verrühren.

04 Eine Gugelhupfform gut mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben.

05 Für den Schokoladenteig Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier hinzufügen und gut verrühren.

06 Salz, Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Milch und Ganache hinzufügen und gut verrühren.

07 Nun den Käsekuchencreme zubereiten. Dazu in einer separaten Schüssel zwei Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.

08 Ab jetzt nur noch einen Schneebesen verwenden. Damit Frischkäse und Speisestärke unterheben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist (Nicht überschlagen).

09 Anschließend etwas mehr als ein Drittel des Schokoladenteiges in die Gugelhupfform füllen und mit einem Spatel oder Esslöffel glattstreichen.

10 Dann die Käsekuchencreme auf den Schokoladenteig gießen und ebenfalls gut verstreichen.

11 Pflaumenkompott in Klecksen auf der Frischkäsefüllung verteilen und mit einem Holzstäbchen behutsam durch die weiße Creme ziehen.

12 Mit dem restlichen Schokoladenteig auffüllen und einer Gabel den Schokoladenteig vorsichtig unter die Käsecreme ziehen.

13 Den Gugelhupf für 60 – 70 Minuten im vorgeheizten Backofen backen (Stäbchenprobe).

14 In der Form auskühlen lassen, aus der Form stürzen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

15 Nach der Kühlung oder am nächsten Tag den Gugelhupf dekorieren. Dazu die Schokolade klein hacken und langsam im Wasserbad schmelzen lassen.

16 Die geschmolzene Schokolade in die gereinigte Silikonform füllen. Den Kuchen exakt wieder in die Form setzen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

17 Zum Schluss die Silikonform ganz vorsichtig auf links drehen und den Gugelhupf herauslösen. Auf einer Tortenplatte servieren.

Tipp: Statt mit Vollmilch Kuvertüre schmeckt der Kuchen auch sehr gut mit VIVANIs Weißer oder Feiner Bitter Kuvertüre.