

FRISCHKÄSE-SCHOKO-GUGELHUPF

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.4 bei 44 Bewertungen



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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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