Cheesecake-Guglhupf

Zeit gesamt
5h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Speisequark, Magerstufe	500 g
Speisestärke	45 g
Puderzucker	100 g
Eier	5 St.
Zitronen	1 St.
Kuvertüre, zartbitter	290 g
Butter	150 g
Zucker	200 g
Weizenmehl, Type 405	325 g
Backpulver	3 TL
Kakaopulver	50 g
Schlagsahne	150 g
Mandarinen aus der Dose	175 g
Kuvertüre, weiß	90 g
Kokosnussöl	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Ofenrost, Sieb, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen, Gugelhupfform 22 cm Durchmesser

1. Käsekuchenfüllung
Verrühre den Quark mit der gesiebten Stärke und dem Puderzucker, 1 Ei und nach Belieben mit etwas Zitronenabrieb. Stelle die Füllung zur Seite.

2. Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Fette eine Guglhupfform und streue sie mit Mehl aus.

3. Rührkuchen
Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind. Schmilz 200 g Kuvertüre in einem Wasserbad oder der Mikrowelle. Achte aber darauf, dass sie nicht heiß, sondern nur warm wird. Verrühre die weiche Butter mit Zucker und Salz etwa 6–7 Minuten weißcremig. Rühre nun jedes Ei, insgesamt 4, einzeln für etwa 30 Sekunden ein. Rühre nun auch die lauwarme Kuvertüre ein. Vermische die trockenen Zutaten miteinander, siebe sie zum Teig und füge auch die Sahne hinzu. Rühre nun alle Zutaten vorsichtig und nur noch sehr kurz, bis sich alles verbunden hat. Fülle etwa zwei Drittel des Teiges in die Backform ein und streiche sie am Rand innen und außen hoch, sodass in der Mitte Platz für die Käsekuchenmasse entsteht. Fülle sie ein und verteile die abgetropften Mandarinen darüber. Verteile den restlichen Teig darüber und streiche ihn glatt.

Tipp: Falls der Teig nicht streichfähig genug ist, kannst du noch etwas mehr Sahne zufügen.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 75 Minuten und führe eine Stäbchenprobe durch. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, lasse ihn etwa 10 Minuten in der

Form abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Decke den Kuchen ab und lasse ihn vollständig erkalten.

4. Schokoladenglasur
Schmilz die weiße und 90 g dunkle Kuvertüre getrennt voneinander, indem du sie temperierst. Dadurch entsteht kein Grauschleier und die Kuvertüre glänzt schön. Schmilz dafür zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Bad herunter, rühre das restliche Drittel und auch das Kokosöl ein. Stelle den Kuchen mit dem Abkühlgitter über ein Servierblech oder lege ein Backpapier darunter – so bleibt die Arbeitsfläche sauber. Übergieße den Kuchen mit der dunklen und weißen Kuvertüre und ziehe Muster mit einer Gabel hinein. Lasse die Glasur fest werden und serviere den Kuchen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	444 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g