

Gugelhupf mit Erdbeer - Cheesecake - Füllung

Backofen: 180° C Ober- / Unterhitze

Backzeit: 70 min
Zubehör: Kranzform

Zutaten:

<u>Füllung:</u>

300 g Doppelrahmfrischkäse

10 g weiche Butter 1 P. Vanillezucker 20 g Zucker

1 Ei

20 g Speisestärke 250 g Erdbeeren

1 EL Mehl

Teig:

100 g ganze Mandeln

3 Eier

200 g Rapsöl 190 g Zucker

1 Prise Salz

130 g Orangensaft

360 g Mehl

1 geh. TL Backpulver

Außerdem:

200 g weiße Schokolade

20 g Rapsöl

Erdbeeren zum Verzieren

TIP:

anstatt Orangensaft 130 g Prosecco nehmen **Zubereitung:**

Backofen vorheizen.

Kranform fetten und mit Mehl ausstäuben.

Alle Zutaten für die Füllung (außer die Erdbeeren und das Mehl) im Mixtop 20 sek / Stufe 4 verrühren. Umfüllen und kalt stellen.

Erdbeeren waschen und fein würfeln. Vorsichtig mit Küchenpapier

bestmöglich trocken tupfen und kalt stellen.

Für den Teig Mandeln 20 sek / Stufe 10 mahlen und umfüllen.

Eier, Öl, Zucker und Salz 2 min / Stufe 4 aufschlagen.
Orangensaft zufügen und 10 sek / Stufe 4 unterrühren.

Mehl, Mandeln und Backpulver zufügen und 30 sek / Stufe 4

untermischen.

Hälfte des Teiges in die Kranzform füllen und an den Seiten etwas

nach oben streichen.

Erdbeerstücke mit 1 EL Mehl vermischen, unter die Käsemasse

heben und auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 70 min backen (Evtl. gegen Ende mit

Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter

stürzen und vollständig erkalten lassen.

Schokolade in Stücken 10 sek / Stufe 8 zerkleinern. Öl zufügen

und 4 min / 37° C / Stufe 1 schmelzen.

Kuchen mit Guss überziehen und mit Erdbeeren verzieren.















Melanie Pförtsch selbständige Pampered Chef Beraterin Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: Rezepte mit Herz