

Donauwellen Gugelhupf mit Cheesecakefüllung

1 Kastenform / Gugelhupfform
200 gr. Butter / Margarine
5 Eier
200 gr. Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 gr. Mehl
2 Tl. Backpulver
2 Eßl. Kakao
3 Eßl. Milch
200 gr. Frischkäse
40 gr. Zucker
1 Ei
10 gr. Speisestärke
1 Glas Sauerkirschen

Sauerkirschen abtropfen lassen. Backofen auf 170°C vorheizen. Gugelhupfform fetten und mit Mehl bestäuben.

Butter, Eier und Zucker mit dem Mixer verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges mit Kakao mischen.

Für die Cheesecake Füllung das Ei verquirlen. Frischkäse, Zucker und Speisestärke dazugeben und mit der Gabel nur so viel wie nötig verrühren. (Nicht mit dem Mixer)

Hälfte des hellen und dunklen Teiges im Wechsel löffelweise in die Form geben, am Rand und auch in der Mitte ein wenig hochziehen, sodass in der Mitte eine Kuhle entsteht.

Cheesecake Füllung einfüllen. Die Frischkäsefüllung sollte den Rand der Backform nicht berühren. Hälfte der Sauerkirschen auf der Masse und dem Teig verteilen. Rest der Teige im Wechsel einfüllen. Restliche Kirschen dazugeben und ein wenig eindrücken.

Ca. 50-60 min bei 170°C backen (in der ersten Halbzeit mit Alufolie abdecken)

Event. mit Puderzucker bestreuen.