Schoko-Käsekuchen-Guglhupf

Zutaten (1,5 L Form)

150g Zartbitterschokolade
250g Butter
100g Zucker
100g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
330g Mehl
6 EL Kakao
2 TL Backpulver
120ml Milch

50g Zucker
2 Eier
500g Quark
0,5 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1) Schmelzt die Schokolade über einem Wasserbad und lasst sie etwas abkühlen.

2) Butter, Zucker, braunen Zucker und Vanillezucker zusammen in eine Rührschüssel geben und alle Zutaten schaumig schlagen. Rührt die 4 Eier nach und nach in den Teig. Anschließend die flüssige, aber leicht abgekühlte Schokolade in den Teig rühren.

3) Mischt Mehl, Kakao und das Backpulver und gebt die trockenen Zutaten abwechselnd mit der Milch in den Teig.

4) Für die Käsekuchenfüllung schlagt ihr die Eier mit dem Zucker auf. Dann den Quark und das Vanillepuddingpulver hineinrühren.

5) Fettet die Guglhupfform und streut sie mit Kakaopulver aus. Gebt den Schokoteig zu 2/3 in die Form und streicht den Teig an den Rändern hoch. Dann die Käsekuchenfüllung einfüllen und das letzte Drittel Schokoteig auf der Käsekuchenfüllung verteilen.

6) Backt den Schoko-Käsekuchen-Guglhupf bei 180 Grad Umluft für etwa 50 Minuten im vorgeheizten Backofen.

FRÄULEIN meer BACKT

© Fräulein Meer backt