

ZUTATEN

RÜHRTEIG

150g weiche Butter
200g Zucker
4 Eier
200g weiße Schokolade
160ml Sahne
220g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
200g TK Johannisbeeren
Prise Salz

CHEESECAKEMASSE

1 Ei
300g Frischkäse
40g Zucker
1/2 TL Vanilleextrakt
15g Speisestärke

DEKO

300g weiße Schokolade
30g Kokosöl
150g frische Johannisbeeren

JOHANNISBEER CHEESECAKE GUGELHUPF

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Rührteig Butter mit Zucker schaumig aufschlagen. Nach und nach Eier, sowie geschmolzene Schokolade und Sahne unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zum restlichen Teig geben. Alles zu einer homogenen Masse verrühren und anschließend leicht angetaute Johannisbeeren unterheben. Hälfte des Teiges in eine Gugelhupfform aus Silikon füllen und an den Rändern hochziehen

3. Für die Cheesecakemasse Ei mit Zucker aufschlagen. Frischkäse, sowie Vanilleextrakt und Speisestärke zufügen und alles kurz (!) zu einer glatten Masse verrühren. Cheesecake Masse nun auf den Rührteig in der Form gießen und anschließend mit der zweiten Hälfte Rührteig bedecken

4. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 70 - 80 Minuten backen. Wichtig: Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird nach ca. 30 Minuten ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen und damit weiterbacken. Vor dem Herausholen unbedingt die Stäbchenprobe machen! Kuchen anschließend in der Form komplett auskühlen lassen

5. Sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, diesen vorsichtig aus der Form lösen und die Silikonform anschließend gut auswaschen und abtrocknen. Für die Dekoration weiße Schokolade mit Kokosöl schmelzen und in die saubere Form füllen. Kuchen wieder zurück in die Form setzen und die Schokolade an den Rändern hochdrücken. Alles im Kühlschrank für ca. 2 Stunden kühlen

6. Kuchen abermals vorsichtig aus der Form lösen, auf einer Kuchenplatte anrichten und mit frischen Johannisbeeren, sowie Blümchen dekorieren

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF
DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHE-/ BACKZEIT: 5 STD 30 MIN

