

## Saftiger Schoko-Gugelhupf aus der Kranzform von Pampered Chef®



*Schokoladenkuchen aus der Kranzform von Pampered Chef®*

### **Zutaten:**

200 g Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

250 g Weizenmehl Type 405

1 P. Vanillezucker

10 g Backpulver

45 g Backkakao

2 EL Milch

### **Zutaten Füllung:**

125 g Heidelbeeren

125 g Brombeeren

100 g Mascarpone

130 g Quark Magerstufe

30 g Zucker

1 Ei

10 g Speisestärke

Kuvertüre oder Puderzucker nach Belieben

### **Zubereitung:**

Margarine, Zucker und Salz in den Mixtopf geben

**Thermomix® 5 Minuten/Stufe 3**

**Bosch Cookit® 5 Minuten/Stufe 8**

Nach und Nach während des Rührens die Eier durch die Deckelöffnung in den Mixtopf gleiten lassen.

Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Kakao und Milch hinzufügen

**Thermomix® 1 Minute/Stufe 5**

**Bosch Cookit® 1 Minute/Stufe 11**

Die Hälfte des Teiges in die Kranzform/Gugelhupf füllen und glattstreichen

**Zubereitung Füllung:**

Mascarpone, Quark, Zucker, Ei und Speisestärke in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen die Masse glattrühren.

Nun die glattgerührte Masse auf den Schokoladen Teig geben und einen Teil der Früchte obenauf legen.

Den restlichen Schokoladenteig auf die Quarkmasse geben und glattstreichen.

Der Backofen ist auf **180°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50 Minuten backen.**

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis – Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen die Kranzform auf das Kuchengitter von Pampered Chef® stellen und 15 Minuten abkühlen lassen und erst danach den Kuchen vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen und völlig erkalten lassen.

Nachdem der Kuchen erkaltet ist kannst du entweder geschmolzene Kuvertüre über den Kuchen gießen oder mit Puderzucker bestäuben.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Nachbacken.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)

**Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:**

Kranzform/Gugelhupf-Form

Streufix

Kuchengitter

Silikonhandschuhe Packs an!

Silikonpinsel

**Wenn du keine Kuvertüre zur Hand hast, dann kannst du diese im Thermomix® auch selbst mixen.**

200 g Schokolade weiß oder schwarz

200 g Sonnenblumenöl

Die Schokolade 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern (alles mit dem Spatel nach unten schieben).

20 g Sonnenblumenöl dazugeben

2 Minuten/50°C/Stufe 2