

Gugelhupf Schwarzwälder-Kirsch (Ø 18 cm)

Schwarzwälder Kirschtorte einmal anders

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Weizenmehl

Rührteig:

175 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Kakao

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Zum Tränken:

etwa 2 EL Kirschwasser

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 EL Kirschwasser

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

1 Vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und 8 Kirschen auf Küchenpapier für die Dekoration und 100 g für die Füllung beiseitestellen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Raspelschokolade unterheben.

3 Knapp die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Restliche Kirschen mittig auflegen. Restlichen Teig darauf verteilen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.



Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Tränken:

Gugelhupf zweimal waagrecht durchschneiden und die Gebäckringe einzeln auf den Kuchenrost legen. Unteren Ring mit Kirschwasser tränken.

5 Füllung:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, Kirschwasser kurz unterrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben. Auf den oberen Ring etwa 8 Sahnetupfen spritzen. Auf den unteren Ring am äußeren und inneren Rand einen Sahnering spritzen. Kirschen dazwischenlegen und die Lücken mit Sahnetuffs ausfüllen. Mittleren Kuchenring auflegen und etwas andrücken. Restliche Sahne aufspritzen und den oberen Kuchenring auflegen.

6 Verzieren:

Die 8 Kirschen in die Sahnetupfen legen. Kuvertüre fix in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren. Kuchen etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen am besten am Vortag backen.

