

Kirsch-Gugelhupf

Zutaten für etwa 18 Stücke:

Für den Teig:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden ca. 350 g
250 g Weizenvollkornmehl
3 gestrichene TL Backpulver
170 g Zucker
1 gestrichener TL gemahlener Zimt
70 g gehobelte Haselnusskerne
4 Eier (M)
150 ml geschmolzene, abgekühlte Butter oder Margarine
6-8 EL Buttermilch

Für den Guss:

120 g Edelbitterschokolade (60%)
1 TL Speiseöl

Zubehör:

1 Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Für den Teig Odenwald Schattenmorellen auf einem Sieb abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und gehobelte Haselnusskerne in einer Rührschüssel mischen. Eier, flüssige Butter oder Margarine und Buttermilch dazugeben. Zutaten mit den Quirlen des Handrührers 1 Minute verrühren, dann die Schattenmorellen unterheben.

Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) 50-60 Minuten backen. Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit dem Öl in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Guss umrühren und auf den Kuchen streichen, trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 50-60 Minuten Backzeit

Tipp:

Anstatt Weizenvollkornmehl können Sie auch Dinkelvollkornmehl verwenden. Wer lieber mit normalem Weizenmehl backt, gibt noch 1-2 Esslöffel Haferflocken in den Teig. Der Kuchen lässt sich auch prima, ohne Guss, portionsweise einfrieren.



Guten Appetit!