

Schwarzwälder-Kirsch-Gugelhupf-Rezept für eine Gugelhupfform ø 22 cm

Zutaten:

300 g Kirschen, frisch oder auch Sauerkirschen aus dem Glas (dann auch ruhig das ganze Glas, das sind meist so 370 g Abtropfgewicht)
5 Eier, Größe L
1 Prise Salz
300 g Mehl
70 g Stärke
1 Pck. Backpulver
150-250 g Zucker (ich nehme immer recht wenig Zucker, in dem Fall 150 g)
1 Pck. Vanillinzucker
180 ml Öl, geschmacksneutral (ich nehme immer Rapsöl)
3 EL Milch
125 ml Sahne
2 EL Rum oder einige Tropfen Rum-Aroma, falls Kinder mitessen
einige Tropfen Vanille-Aroma
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zum Verzieren:

200 g weiße Kuvertüre
1 EL Öl, geschmacksneutral
8 Belegkirschen
Geraspelte Schokolade oder einfache Schokostreusel

Equipment:

Küchenwaage
Messbecher
Messlöffel
Schnippelmesser/Büroklammer/Strohalm zum Entsteinen der Kirschen (Artikel dazu [hier](#))
3 Rührschüsseln oder 1 Rührschüssel und 2 große Schüsseln/Salatschüsseln/Tupperdosen/etc.
Sieb
Schneebesen
2 Teigschaber oder 1 Teigschaber und 1 großen Esslöffel/Salatlöffel
Zum Schmelzen der Schokolade entweder mikrowellenfestes Gefäß oder Topf und Schüssel für ein Wasserbad
Esslöffel
Handrührgerät mit Rühraufsatz
Gabel
Rost vom Backofen oder Kuchenrost

1. Die Gugelhupfform mit Butter/Margarine/Öl einfetten (außer bei Silikonformen!). Viele streuen die Formen nach dem Einfetten auch mit Mehl oder Paniermehl aus (nicht möglich, wenn mit Öl eingefettet!). Ich selbst habe dies noch nie gemacht. Bei mir reicht das Einfetten mit Öl vollkommen. Meine Silikon-Gugelhupfform muss ich nicht vorher einfetten :), dafür ist es wichtig, sie *vor* dem Befüllen auf ein Backblech zu stellen und dann mit dem Backblech in den Ofen zu schieben (so kann nichts wabbeln!).
2. Kirschen entsteinen. Eine Anleitung dazu [hier](#).
3. Eiern in Eigelbe und Eiweiße trennen. Eine Anleitung dazu [hier](#). Die Eiweiße dabei in eine Rührschüssel geben und eine Prise Salz darüber streuen. Die Rührschüssel mit dem Eiweiß zur Seite stellen.
4. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver zusammen in die zweite Rührschüssel sieben.

5. Ungefähr 2/3 des Zuckers (den Rest für das Eiweiß zur Seite stellen), Vanillinzucker, Eigelbe, Öl, Milch, Sahne, Rum, Aroma ebenfalls in die Rührschüssel geben und alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einem Teig verrühren.
6. Die Hälfte des Teiges in die dritte Rührschüssel geben und die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen (ich schmelze Kuvertüre immer in der Mikrowelle, Anleitung [hier](#), aber man kann sie auch im Wasserbad schmelzen, Anleitung dazu [hier](#)). Die flüssige Schokolade zu einer Hälfte des Teiges geben und mit dem Teigschaber in großen, kreisenden Bewegungen unterheben.
7. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Heißluft vorheizen. (Ich empfehle für diesen Kuchen Ober-/Unterhitze, damit er nicht austrocknet)
8. Nun die Eiweiße mit den Handrührgerät mit Rührhaufsatz zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker, der dafür zur Seite gestellt wurde, einrieseln lassen. Das Eiweiß ist steif, wenn ein Messerschnitt im Eischnee sich nicht schließt *oder* wenn man die Schüssel auf den Kopf stellen kann, ohne dass sich die Masse verformt *oder* wenn die Spitzen beim Herausziehen der Rührstäbe nicht von allein wieder umfallen.
9. Nun wird der Eischnee unter beide Teige gehoben. Dazu jeweils einen großen Esslöffel Eischnee zu jedem Teig geben und unterheben. Dies sorgt dafür, dass der Teig schon mal etwas flüssiger wird, damit der restliche Eischnee sich besser unterheben lässt. Danach jeweils die Hälfte des Eischnees auf die Teige geben und mit dem Teigschaber in großen, kreisenden Bewegungen den Eischnee rasch unterheben.
10. Den hellen Teig in die Gugelhupfform füllen und die Kirschen darauf verteilen.
11. Den dunklen Teig darauf geben und wer den Kuchen etwas marmorieren möchte zieht noch eine Gabel in spiralförmiger Bewegung einmal durch den Teig. So verteilen sich die Kirschen auch im Teig.
12. Auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 50 Minuten backen. Danach auf dem Rost vom Backofen oder einem Kuchenrost stürzen (=umdrehen, sodass die offene Seite der Form unten ist) und 10 Minuten abkühlen lassen. Danach die Form entfernen und den Kuchen auskühlen lassen. Ich lasse häufig die Form noch darum bzw. wickel den Kuchen zum abkühlen in Frischhaltefolie ein, damit der Kuchen beim Abkühlen nicht so viel Feuchtigkeit verliert und schön saftig bleibt.
13. Die weiße Kuvertüre mit dem Öl zusammen schmelzen (entweder [in der Mikrowelle](#) oder im [Wasserbad](#)), über den Kuchen gießen und mit der Rückseite des Esslöffels verteilen. Schokoraspel darauf streuen und die Belegkirschen symmetrisch darauf legen und andrücken.

Nährwerte für den gesamten Kuchen:*

6257 kcal, 93.4 g Eiweiß, 666.1 g Kohlenhydrate - davon 374.7 Zucker, 351.3 g Fett - davon 107.7 g gesättigt, 6.9 g Natrium

* Angaben gelten für meine Version mit 150 g Zucker, fettarmer Milch 1.5 %, Rum und Schokoraspel.