

# Heller Schoko-Kirsch Gugelhupf



## Zutaten

### für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier (zimmerwarm)
- 200 g Sauerrahm
- 50 g Ruby Schokolade
- 2 EL Kirsch Rum
- 250 g Mehl
- 125 g Grieß
- 1 Pkg. Backpulver
  
- 1 Handvoll Kirschen

### für die Dekoration:

- 100 g Ruby-Schokolade
- frische Kirschen
- 25 g weiße Schokolade (optional)



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
2. Weiche Butter und Zucker mit den Schneebesen der Kenwood Küchenmaschine cremig aufschlagen. Die zimmerwarmen Eier einzeln unterrühren. Ruby Schokolade schmelzen lassen und gemeinsam mit Sauerrahm und Rum kurz unterrühren. Mehl, Grieß und Backpulver miteinander vermischen, zum Teig geben und rasch vermischen.
3. Eine Gugelhupfform be fetten und mit Mehl stauben. Den Teig in die Form geben und die Kirschen etwas in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten (Stäbchenprobe!) backen.
4. Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Dekoration die Ruby-Schokolade schmelzen lassen (funktioniert wunderbar mit dem Programm "Schokolade schmelzen" der Kenwood Titanium Chef Patissier XL). Die Schokolade mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Frische Kirschen darauf verteilen und wer mag, kann noch etwas weiße Schokolade schmelzen lassen und zügig auf dem Gugelhupf auftragen.