SÜSSES FÜR DIE ADVENTSZEIT

Weihnachts-Quark-Gugelhupf

mit Kakao und Zimt



Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM



FÜR DEN TEIG

3 Eier
120 g Zucker
50 ml Sonnenblumenöl
2 EL Kakaopulver
Zimtpulver
100 ml Milch
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

450 g Quark
4 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
100 ml Milch

Außerdem:
Butter für die Form

So wird's gemacht

01 Füllung vorbereiten

Vermische alle Zutaten für die Quarkfüllung.

02 Teig vorbereiten

Schlage die Eier mit dem Zucker schaumig. Gib nach und nach das Sonnenblumenöl und die Milch hinzu.

03 Mehl, Kakao und Zimt unterheben

Mische Mehl und Backpulver. Hebe die Mischung zusammen mit dem Kakaopulver vorsichtig unter. Gib anschließend das Zimtpulver dazu.

04 Teig und Quarkfüllung schichten

Fette eine Gugelhupfform mit Butter ein. Fülle abwechselnd Teig und Quarkfüllung in die Form. Schließe mit einer Schicht Teig ab.

05 In zwei Stufen backen

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 210 °C. Reduziere die Temperatur auf 160 °C und backe ihn weitere 30 Minuten.


Quarkfüllung


Kakaoteig


Abwechselnd schichten

Guten Appetit!