

Beschwipster Gewürz Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	Butter
1	Teel.	Lebkuchengewürz
2	Teel.	Orange(n) - Aroma
200	Gramm	Zucker
4		Ei
125	Gramm	Speisestärke
125	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Kakaopulver
50	Gramm	Orangeat, gewürfeltes
100	Gramm	Schokolade, grob gehackte
1/8	Ltr.	Wein, rot
50	ml	Orangensaft
40	Gramm	Zucker
200	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Wein, rot

Anleitung:

Weiche Butter in eine Schüssel geben. Lebkuchengewürz, Orangenaroma, Zucker, Eier, Stärke, Mehl, Backpulver und Kakao darauf geben. Das ganze mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe etwa 2 min gut verrühren. Zuletzt Orangeat und Schokolade unter den Teig mischen. Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupf-Form (22 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 °C 60-70 min backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen. 1/8 l Rotwein, Orangensaft und 40g Zucker erhitzen. Den heißen Punsch über den Kuchen gießen und 20 min durchziehen lassen. Auf einen Rost stürzen. Für den Guss Puderzucker mit 2-3 EL Rotwein verrühren und den Gewürz-Gugelhupf damit überziehen. Noch "beschwipster" wird Ihr Gewürz - Gugelhupf, wenn Sie statt dem Orangeat in Rum eingelegte Rosinen verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten 26.07.04 Sabetha CK