

Birnen - Karamell - Sahne Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Essl.	Rum
300	Gramm	Birne(n) (Williamsbirnen), gewürfelt (Dose)
125	ml	Birnensaft
125		Sahne
		Sirup, (Karamellsirup) nach Belieben

ZUM VERZIEREN

Sahne
Schokolade (Flocken)

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Karamellsirup schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit Birnenkompottsaft und Sahne unter die Dottermasse geben. Eischnee unterheben. Gewürfelte Birnenstückchen mit Mehl bestäuben und unter den Teig rühren.

Gugelhupfform fetten und bemehlen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit Sahne und Schokoladeflocken verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten