

# Caipirinha - Gugelhupf - Neu

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 14 Stuecke

## *TEIG*

---

3-4		Limetten
6		Eier (Kl. M)
300	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Brauner Zucker
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestaerke
1	Pack.	Backpulver
150	ml	Zuckerrohrschnaps; Z.B. Cachaca
		Salz
100	Gramm	Zucker
		Fett und Mehl fuer die Form
		Sirup und Limettenscheiben
1		Limette
100	Gramm	Zucker
6	Essl.	Zuckerrohrschnaps

## *GLASUR UND DEKORATION*

---

75	Gramm	Aprikosenkonfituere
150	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Limettensaft
2	Teel.	Zuckerrohrschnaps
2	Essl.	Brauner Zucker

### Anleitung:

Ganz einfach!

1. Fuer den Teig von 2 Limetten die Schale abreiben und aus allen Limetten 100 ml Saft aaspresen. Die Eier trennen. Die Butter und den braunen Zucker mit den Quirlen des Handruehrers sehr weisscremig aufschlagen, bis der Zucker geloest ist. Eigelb nacheinander gut unterruehren. Mehl, Speisestaerke und Backpulver in eine Schuessel sieben und mischen, mit Limettenschale, -saft und Zuckerrohrschnaps unter die aufgeschlagene Butter ruehren. Eiweiss (bis auf 3 Tl) mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den weissen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig ziehen.

2. In eine gefettete, mit Mehl ausgestaeubte Gugelhupfform (1 1/2 Ltr. Inhalt) fuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der

2. Einschubleiste von unten 50-60 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Inzwischen die Limette in sehr duenne Scheiben schneiden. Zucker, 2 El Wasser und Zuckerrohrschnaps aufkochen, bis der Zucker geloest ist. Die Limettenscheiben in den Sirup geben, einmal kurz aufkochen, dann die Scheiben herausheben und abtropfen lassen. Den Sirup aufbewahren.

3. Den heissen Kuchen 5 Minuten in der Form auskuehlen lassen, dann stuerzen. mehrfach mit einem Holzstaebchen einstechen und mit dem Sirup traenken.

4. Konfituere bei milder Hitze erwaermen, den warmen Gugelhupf damit glasieren und abkuehlen lassen. Fuer die Glasur Puderzucker, restliches Eiweiss, Limettensaft und Zuckerrohrschnaps in einem

## Caipirinha - Gugelhupf - Neu

(Fortsetzung)

hohen Becher mit den Quirlen des Handruehrers zu einem festen Guss aufschlagen, ueber den Kuchen geben und etwas fest werden lassen. Dann mit den Limettenscheiben und braunem Zucker garnieren und die Glasur ganz fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck: 6 g E, 22 g F, 65 g KH = 492 kcal (2061 kJ)