

Glühwein - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 2 Portionen

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 140 | Gramm | Butter |
| 120 | Gramm | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 3 | | Eigelb |
| 3 | | Eiweiß |
| 140 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Teel. | Zimt, gemahlen |
| 60 | Gramm | Kuvertüre, gerieben |
| 75 | ml | Wein (Glühwein) |
| | | Butter und Mehl für die Form |
| | | Puderzucker |

Anleitung:

Die Butter mit 60 g Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die 3 Eigelbe hinzufügen und alles zu einer hellen, schaumigen Masse mit dem Mixer verquirlen. 75 ml Glühwein ebenfalls dazugeben und unterheben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen. Die Gugelhupf-Form mit weicher Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt sieben und zu der Ei-Zucker-Wein-Masse geben und gut verkneten. Die geriebene Kuvertüre mit einem Teigschaber unter die Masse geben. Die Eiweiß-Zucker-Mischung ebenfalls darunter heben und gut verrühren. Den Teig in die Gugelhupf-Form füllen und etwa 30-40 min im Backofen auf 170° backen, abkühlen lassen (ca. 5 min) und stürzen. Mit dem Puderzucker bestäuben. Bitte beachten: Die angegebenen Zutaten reichen für einen relativ kleinen, flachen Kuchen; für eine normal übliche Gugelhupf-Form können diese ohne weiteres verdoppelt werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten