

Gugelhupf 1

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für	Portionen
300	Gramm	Butter	
150	Gramm	Mandeln, gemahlene	
150	Gramm	Mehl	
20	Gramm	Honig	
120	Gramm	Puderzucker	
1	Prise	Zimt	
1	Prise	Nelken, gemahlen	
1	Tüte	Vanillezucker	
1/2		Orange(n), unbehandelte	
5		Eigelb	
5		Eiweiß	
1	Prise	Salz	
80	Gramm	Zucker	
100	Gramm	Mohn, Backmohn	

Anleitung:

Die Wellenbackform mit 20 g flüssiger Butter bestreichen, 30 g gemahlene Mandeln damit ausstreuen. Den Backofen auf 170 °C vorwärmen. Die restliche Butter bei Zimmertemperatur mit Honig, Puderzucker, Zimt, Nelkenpulver, Vanillezucker und abgeriebener Orangenschale in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach beimengen. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen. Den Mohn mit dem restlichen Mehl und den übrigen Mandeln trocken vermengen und mit dem Eischnee unter die Buttermasse ziehen. In die Backform füllen und 40 bis 45 Minuten bei 170 °C backen. Den Gugelhupf gleich nach dem Backen stürzen und in der Form ca. 15 Minuten auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten Freischaltung: 01.03.05