Mohn - Rosinen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf, Profi
Zutaten für: 1 Rezept

RÜHRTEIG

175	Gramm	Butter
175	Gramm	Feiner Zucker
		Mark einer PICKERD Bourbon-Vanille-Schote
1	Messersp.	Safran
3		Eier (Klasse M)
250	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
100	ml	Milch
1	Beutel	PICKERD Rosinen mit Rum (125g)
1	Beutel	PICKERD Mohn-Fix (250g)

DEKORATION

6	Essl.	Aprikosen-Konfitüre
2		Förmchen PICKERD Vanilleglasur (a 100g)
1		Förmchen PICKERD Kakaoglasur (150g)
1		Schachtel PICKERD Raspelschokolade/Herb (125g)

Anleitung:

Butter, Zucker, Mark der PICKERD Bourbon-Vanille-Schote und Safran schaumig rühren. Eier nach und nach hinzufügen. Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise im Wechsel mit Milch dazugeben. Teig halbieren. In eine Hälfte PICKERD Rosinen mit Rum, in die andere Hälfte PICKERD Mohn-Fix mischen. Rosinen-Teig in eine gefettete Gugelhupf-Backform füllen, darauf den Mohn-Teig füllen. Beide Teige mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Backzeit: Bei 175-200°C etwa 60-70 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Gugelhupf etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Dekoration: Erkalteten Gugelhupf dünn mit der erwärmten Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Ein Viertel des Gugelhupfes zuerst mit PICKERD Vanilleglasur überziehen. Auf die noch flüssige Vanilleglasur in dicken Streifen PICKERD Kakaoglasur laufen lassen. Den Teller, auf dem der Gugelhupf dekoriert wird, etwas schütteln, damit die flüssigen PICKERD Kuchenglasuren ineinander verlaufen. Dieses noch dreimal wiederholen, bis der gesamte Gugelhupf dekoriert ist. Unteren Rand mit PICKERD Raspelschokolade/Herb dekorieren.

Tipp: Für diese Dekorationsidee müssen die Kuchenglasuren noch flüssig sein, damit sie ineinander laufen.

Ein leckeres Rezept der Firma PICKERD DEKOR.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de