

Weihnachts - Gugelhupf mit Vanillesabayon

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eigelb
90	Gramm	Zucker
90	Gramm	Butter, (geschmolzen)
90	Gramm	Mohn, geröstet (gemahlen)
45	Gramm	Haselnüsse, geröstet (gerieben)
4		Eiweiß für Schnee
		Butter, für die Form
		Semmelbrösel, für die Form
250	ml	Schlagsahne, (Schlagobers)
1/2		Vanilleschote(n), davon das Mark
4		Eigelb
40	Gramm	Zucker
		Rum / Cognac

Anleitung:

Die Gugelhupfformen mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Das Backrohr auf 170 ° vorheizen. Dotter mit Zucker schaumig schlagen, so dass die Masse fast weiß ist. Flüssige Butter unterrühren, Mohn und Nüsse einrieseln lassen. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in die Formen füllen und im Rohr ca. 35 Minuten backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten rasten lassen und aus den Formen stürzen. Warm mit dem Vanillesabayon servieren. Vanillesabayon:

Das Obers mit dem Vanillemark aufkochen. Dotter und Zucker schaumig rühren, heißes Obers mit dem Schneebesen vorsichtig (sonst gerinnt es) einrühren. Die Mischung in den Topf geben und langsam erhitzen, bis eine schaumige Sauce entsteht, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Danach die Sauce durch ein Sieb streichen. Die Sauce zum Schluss mit einem Schuss Rum/Cognac verfeinern. Kann man auch weglassen. Tipp: Die Sauce als Spiegel auf einen Teller geben, den Gugelhupf darauf stürzen und etwas Himbeersauce darüber gießen, mit einem Zahnstocher Zacken ziehen. Man kann den Weihnachthupf auch mit einer Glasur, in dem man einen Stern steckt, servieren. Ebenso kann man die Masse in eine normale Gugelhupfform füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten