

Wein - Gugelhupf mit Zitronenmelisse

Kategorien: Gebäck, Gugelhupf, Kuchen, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

2	Töpfe	Zitronenmelisse
5		Eier
250	Gramm	Puderzucker
250	ml	Speiseöl
250	ml	Weisswein
180	Gramm	Weizenmehl
180	Gramm	Speisestärke, Gustin
4	Teel.	Backpulver
2	Gläser	Dessertsauce Vanille z. Koc
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
20	Gramm	Kokosraspel

Anleitung:

Ofen auf 180°C vorheizen. Zitronenmelisse grob hacken. Eier und Zucker weiss-cremig schlagen. Öl und Wein unterrühren. Mehl, Gustin, Backpulver und Sossenpulver mischen, sieben und langsam auf mittlerer Stufe abwechselnd mit der Zitronenmelisse unterrühren.

Teig in eine Napfkuchenform füllen (gefettet und gemehlt) und sofort in den Ofen schieben. Ca. 65min backen, dann rausnehmen und noch 10 min in der Form auf dem Kuchengitter stehen lassen. Stürzen und erkalten lassen.

Konfitüre durch ein Sieb streichen und den unteren Rand des Kuchens damit bestreichen. Mit den Kokosraspel bestreuen.

Anmerkung: Zubereitung max. 2 Tage vor dem Verzehr.