

## Frisch gekocht

Freitag, 7. Juli 2017



Rezept von Andreas Wojta

### Mohnguglhupf mit Rotwein-Birnen und Zimtschaum



---

#### Zutaten für 4 Personen

100 g gemahlener Mohn, 100 g Butter, 150 g Staubzucker, 1 Packung Vanillezucker, Salz, 2 große Eier, 150 g glattes Mehl, 1 TL Backpulver, 125 g Crème fraîche, 20 g Kristallzucker, Butter und Brösel für die Form.

Für das Birnenkompott: 2 Birnen, 3/8 l Rotwein, 1/2 Zimtstange, 5 Gewürznelken, Abrieb von 1/2 Orange (unbehandelte Schale), 4 EL Zucker.

Für den Zimtschaum: 4 Eidotter, 2 EL Zucker, 1/4 l Weißwein, 1 Msp. Zimt.

#### Zubereitung

Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, Eidotter und Crème fraîche einrühren.

Mehl mit Backpulver versieben, mit Mohn und Eischnee unter die Butter-Dotter-Masse heben.

Die Masse in eine bebutterte und bebröselte Gugelhupfform füllen und im Rohr bei 180 °C Heißluft ca. 50 Minuten backen.

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Rotwein mit Zimtstange, Gewürznelken, Orangenabrieb und Zucker aufkochen. Die Birnenhälften einlegen, sodass sie mit Rotwein bedeckt sind. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und zugedeckt bissfest durchziehen lassen.

Alle Zutaten für den Zimtschaum in einen Schneekessel geben und über Dampf schaumig aufschlagen.