



ORF extra

Buchweizen-Gugelhupf

Buchweizentorte mit Preiselbeeren ist in der Region Celle ein echter Klassiker. Sie wurde von uns als Gugelhupf neu interpretiert. Der Rührteig aus Buchweizen wird durch die Preiselbeeren sehr saftig. Als Highlight gibt es eine Schokoladenglasur und eine Krone aus frischen Feigen.

Zutaten für 1 Gugelhupf (Ø 22 CM)

Rührteig:

5 Eier
150 g Vollrohrzucker
250 ml mildes natives Pflanzenöl + mehr für die Form
175 g Buchweizenmehl + mehr für die Form
75 g Maisspeisestärke
150 g Haselnüsse, gemahlen
½ TL gemahlene Vanille
5 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
175 ml Mandelmilch
200 g frische Preiselbeeren
50 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)

Außerdem:

30 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
3 frische Feigen

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. In einer Schüssel Eier und Vollrohrzucker einige Minuten mit dem Handrührgerät verquirlen, nach und nach das Öl dazugeben. In einer zweiten Schüssel Buchweizenmehl, Speisestärke, Haselnüsse, Vanille, Backpulver und Salz mischen, abwechselnd mit der Milch zur Eimasse geben und alles sorgfältig vermischen. Die Preiselbeeren waschen, trocken tupfen und verlesen. Die Schokolade grob hacken und mit den Preiselbeeren vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform (Ø 22 cm) mit Öl einfetten und mit etwas Buchweizenmehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und auf der mittleren Schiene des Ofens 50–55 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist. Bleibt an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr

Quelle: **Einfach natürlich backen. Carolin Strothe, Sebastian Keitel.** 208 Seiten. Dorling Kindersley Verlag. ISBN: 978-3-8310-3437-6

haften, ist der Gugelhupf fertig. Den Gugelhupf etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Für den Guss die Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Den Gugelhupf mit der Schokolade verzieren. Die Feigen waschen, trocken tupfen, vierteln und auf den Gugelhupf setzen.

TIPP:

Für eine laktosefreie Variante können Sie vegane dunkle Schokolade verwenden. Wenn Sie keine frischen Preiselbeeren bekommen, können Sie auch ungesüßte TK-Preiselbeeren oder -Sauerkirschen, die Sie vorher auftauen und abtropfen lassen, nehmen. Dieser Gugelhupf schmeckt alternativ auch mit frischen Cranberrys sehr gut.

Damit die Feigen-Deko gut hält, können die Früchte mit halbierten Zahnstochern fixiert werden.