

Schmeckt perfekt



Rezept von Johanna Maier

Briohegugelhupf mit Orangen-Zimt-Marmelade

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

60 g Biobutter (weich, zimmerwarm), 2 Eier, 2 Eidotter, 50 ml Milch (lauwarm), 50 g Zucker, 20 g frische Hefe, 250 g doppelgriffiges Mehl, 2 EL Butter (flüssig), Salz; Butter und Mehl für die Form; Staubzucker zum Bestreuen.

Für die Orangen-Zimt-Marmelade: 1 Liter Orangensaft (ca. 1,5 kg Orangen, frisch gepresst), 1/2 daumengroßes Stück Zimt, 1 EL gehackter Ingwer, 1/2 Vanilleschote, 1 kg Gelierzucker (1:3); 2 Bio-Orangen.

Zubereitung

Für den Briohegugelhupf Butter, Eier, Eidotter, Milch, Zucker und fein zerbröckelte Hefe gut miteinander verrühren. Erst zum Schluss das Mehl beimengen und die Masse zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde gehen lassen (am besten über Nacht).

Eine Gugelhupfform mit Butter ausschmieren und mit Mehl stauben. Den Teig in eine gleichmäßige Kugel formen und in die Form füllen. Mit 2 EL flüssiger Butter bestreichen. An einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Danach im auf 160 °C vorgeheizten Rohr 20 bis 25 Minuten mit Heißluft backen.

Für die Marmelade alle Zutaten in einer Kasserolle langsam aufkochen. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Gelierprobe machen. (Dafür 1 EL Marmelade im Kühlschrank abkühlen - wenn die Marmelade zu wenig geliert, nochmals ein paar Minuten köcheln lassen.)

Zimtstange und Vanilleschote entfernen. Die Zesten der beiden Orangen kurz in heißem Wasser blanchieren und kalt abschrecken. Gereinigte Marmeladegläser 5 Minuten in das auf 100 °C geheizte Rohr stellen und die Marmelade, gemeinsam mit den Orangenzesten, in die heißen Gläser abfüllen und diese verschließen.

Den Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen und mit der Marmelade servieren.