

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Portwein-Gugelhupf

50 Minuten / aufwendig



Zutaten für 10-12 kleine Gugelhupfformen

5 Eier, 250 g Zucker, 250 g zimmerwarme Butter (und etwas Butter für die Formen), Mark von 1 Vanilleschote, etwas Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone, 150 g Milkschokolade, 250 g glattes Mehl (und etwas Mehl für die Formen), ½ Packung Backpulver, 2 TL Kakaopulver, 1 TL gemahlener Zimt, 125 ml roter Portwein; Staubzucker.

Für die Birnenspalten: 2 Birnen, 50 g Zucker, 200 ml Portwein, 1 EL Butter, 1 Vanilleschote, 3 EL kalte Butter zum Montieren, 1 Prise Salz.

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei gleichmäßig 125 Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse komplett steif ist. Danach im Kühlschrank aufbewahren. Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Vanillemark und etwas Zitronensaft zur Butter-Zucker-Mischung geben, dann die Eidotter nach und nach einrühren.

Die Schokolade grob reiben. Mehl mit Schokolade, Backpulver, Kakao, Zitronenschale und Zimt vermengen, gemeinsam mit dem Portwein unter die Buttermasse heben. Gut durchrühren, zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Gugelhupfformen buttern und mit Mehl bestreuen. Teig einfüllen und 12 bis 25 Minuten (je nach Größe der Formen) im Rohr bei 180 °C (Umluft) backen. Danach herausnehmen, etwas auskühlen lassen, aus den Formen lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in die Früchte in Spalten schneiden, eventuell tournieren. In einer Pfanne Zucker karamellisieren lassen, Butter zugeben, die Birnenspalten einlegen und ebenfalls kurz karamellisieren lassen. Die Schalen und Abschnitte mit etwas Wasser und einer Prise Salz zu einem Birnenfond kochen. Birnen mit Portwein und Birnenfond aufgießen und langsam einreduzieren. Vanilleschote zugeben und vor dem Servieren den Saft mit etwas kalter Butter montieren.

Gugelhupf mit Birnen servieren und mit Staubzucker bestreuen.