

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Weihnachts-Gugelhupf

Köchin: Patricia Kaspar

Zutaten

(1 Gugelhupf)

Für den Gugelhupf

- 1 Gugelhupf-Form
- 200 g zimmerwarme Butter
- 100 g Staubzucker
- Salz
- Zimt
- 8 Bio-Freilandeier
- 150 g Kristallzucker
- Saft einer ½ Zitrone
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 200 g geriebene Mandeln
- Lebkuchengewürz
- Butter zum Ausfetten der Form
- Schokoladenglasur

Für die Garnitur

- Cranberries
- Rosmarinzweige
- etwas Kristallzucker
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung

- 1.** Für den Kuchen zuerst die Butter mit dem Staubzucker, einer Prise Salz und einer Prise Zimt für einige Minuten in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
- 2.** Währenddessen die Eier trennen und die Eidotter nach und nach in die geschlagene Buttermasse einrühren. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker und einem Spritzer Zitronensaft in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen (oder in der Küchenmaschine) zu einem cremigen Schnee schlagen.
- 3.** Das Rohr auf 190° C Umluft vorheizen und die Gugelhupf-Form mit etwas Butter ausfetten.
- 4.** Nun etwa ein Drittel vom Schnee mit der Dottermasse verrühren. Dann die geriebenen Haselnüsse, die geriebenen Mandeln, eine Prise Lebkuchengewürz und den restlichen Schnee abwechselnd mit einer Teigspachtel behutsam unterheben und in die Gugelhupf-Form einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Rohr nun bei 170° C etwa 40 Minuten backen.
- 5.** Zum Schluss den Weihnachts-Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen, stürzen und mit der Schokoladenglasur überziehen. Den Kuchen nach Belieben mit durch Zitronensaft und Kristallzucker gezogenen Cranberries und Rosmarinzweigen verzieren.