

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



La Gubana della Nonna

Köchin: Valeria Domenis

Zutaten

(für 2 Kuchen)

Für den Vorteig

- 38 g Bierhefe
- 2 EL Weizenmehl
- 2 EL Kristallzucker
- 3-4 EL Milch

Für den Teig

- Vorteig (siehe oben)
- 2 Eier
- 1 Eidotter
- 150 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abrieb einer Orange
- 50 g geschmolzene Butter
- 500 g Weichweizenmehl
- 2 runde Kuchenformen (Ø 20 cm)
- Butter für die Formen

Für die Fülle

- 500 g Sultaninen oder Rosinen
- ½ Glas Grappa
- ¼ Glas Marsala
- ¼ Glas Rum
- 500 g geschälte Walnüsse
- 100 g Amaretti-Kekse
- 50 g Butter
- 10 g Pinienkerne
- 150 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Für die Glasur

- 1 Eiklar
- 1 EL Mehl
- 1 EL Mandelmehl

Zubereitung

1. Für die Gubana die Fülle zubereiten. Die Sultaninen (oder Rosinen) in eine Schüssel geben, die Liköre (Grappa, Marsala, Rum) dazugeben, gut vermischen und ein paar Stunden ziehen lassen.
2. Nun, für den Vorteig, zunächst die Bierhefe in etwas warmer Milch auflösen, das Mehl und den Kristallzucker einrühren und kurz beiseitestellen.
3. Für die Fülle nun die geschälten Walnüsse, die Amaretti-Kekse, den Kristallzucker und den Vanillezucker in einen Standmixer geben und ganz kurz grob mixen. Danach die eingelegten Sultaninen (oder Rosinen) und die in Butter leicht gerösteten Pinienkerne dazugeben, alles locker verrühren und beiseitestellen.
4. Für den Hauptteig den Vorteig (Hefe-Gemisch) mit den Eiern, dem Eidotter, dem Kristallzucker, dem Vanillezucker, dem Orangenabrieb, der geschmolzenen Butter und dem Mehl zuerst in einer Schüssel im Standmixer verkneten und dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch einmal gut durchkneten. Den Teig dann abgedeckt rasten lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Den Teig, sobald er aufgegangen ist, in zwei Hälften teilen und diese jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz etwa 0,5-1 cm dick rechteckig ausrollen. Die Fülle nun auf die beiden Rechtecke aufteilen und gut verstreichen. Dann die beiden Rechtecke sehr vorsichtig der Länge nach einrollen, sodass lange Schlangen entstehen. Diese Schlange dann jeweils wie eine Schnecke eindrehen und die beiden Schnecken je in eine gebutterte Form legen und erneut aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

6. Für die Glasur das Eiklar mit dem Mehl und dem Mandelmehl in einer Schüssel vermengen und die beiden Kuchen damit oben bestreichen.

7. Die Gubane nun im vorgeheizten Rohr bei 160° C Ober-Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Danach die Hitze auf 150° C reduzieren und weitere 30-40 Minuten backen. Sollte die Oberfläche des Kuchens während des Backens zu stark bräunen, diese einfach einen Bogen Backpapier abdecken.

8. Zum Schluss die Gubane aus dem Rohr nehmen und in der Form abkühlen lassen. Danach servieren und mit einem starken Espresso und einem Stamperl Grappa genießen.