

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Hans Peter Fink

Mohn-Apfel Gugelhupf

Zutaten

(4 Personen)

- 120 g Butter
- eine Prise Salz
- 60 g Staubzucker
- 6 Eigelbe
- 100 g Mohn gerieben
- 60 g geriebene Mandeln
- 4 EL Semmelbrösel eingeweicht in 80 g lauwarmen Milch
- 80 g Mehl glatt
- 1 Msp. Weinstein-Backpulver
- Eiweiß von 6 Eiern
- 60 g Kristallzucker
- 1 Apfel
- ½ Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 Msp. Zimt
- Mini-Gugelhupf-Silikonform (für 12 Stück)

Zubereitung

1. Für den Gugelhupf zuerst die Butter mit dem Staubzucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Dotter langsam nach und nach einarbeiten. Den Abrieb und Saft einer halben Zitrone und etwas Zimt begeben unditerrühren.

2. Das übrige Eiweiß in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine auf geringer Stufe rühren. Den Zucker nach und nach dazugeben und zu einem cremigen (nicht zu festen) Schnee schlagen.

3. In einer Schüssel die in lauwarmer Milch eingeweichten Semmelbröseln mit dem geriebenen Mohn, dem Mehl und dem Weinstein-Backpulver vermischen und die geriebenen Mandeln dazugeben.

4. Den Apfel schälen, mit einer groben Reibe raspeln und zur Mohn-Mandel-Mehl-Masse geben. Anschließend den Butterabrieb mit der Mohn-Mandel-Mehl-Apfel-Masse vermengen und mit der Hälfte des Schnees mischen. Danach den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

5. Die Silikonformen ausbuttern, mit Mehl stauben und die Masse einfüllen. Bei 175° C Umluft für etwa 17 Minuten im Rohr saftig goldbraun backen.

Tipp: Metallringe in der Größe der Mini-Gugelhupf-Formen auf die Silikonform stülpen, dass der Teig beim Aufgehen nicht auseinanderläuft.

6. Die Silikonformen aus dem Rohr nehmen, etwas auskühlen lassen und die Mini-Gugelhupfe stürzen. Einen Gugelhupf auf einem Dessertteller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit einem Blatt Zitronenverbene garnieren. Passend zu diesem Gugelhupf selbstgemachten Marillenröster und frisches Vanilleeis servieren.