

Genießen

Rita Falk / Lisa Rudiger

Donnerstag, 17.10.2024

**Gugelhupf aus dem Eberhoferkrimi "Gugelhupfgeschwader" von Rita Falk
Für 10 Stück**

Zutaten:

220 g zimmerwarme Butter
120 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Zitrone
4 Eier (Größe M), getrennt
220 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
125 ml Milch
100 g Zucker

Außerdem:

Gugelhupf-Form (Ø 20 cm)
weiche Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Eine Gugelhupf-Form sorgfältig fetten und mit Mehl austreuen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
3. Eigelb nach und nach einrühren.
4. Mehl sieben und mit Backpulver und der Milch abwechselnd langsam unter die Buttermischung rühren.
5. Eiweiße und Zucker in eine große Schüssel geben und mit den (sauberen) Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen und anschließend vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Buttermasse heben.
6. Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen. (Stäbchenprobe)
7. Den Gugelhupf in der Form abkühlen lassen.
8. Gugelhupf vorsichtig aus der Form auf das Gitter stürzen. Abgekühlten Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und in 10 Stücke schneiden.

Lisas Tipp:

**Mini-Gugelhupfe mit Schokoladenglasur
Für 10 Stück**

10 Muffin-Förmchen sorgfältig fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig (siehe oben) gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen füllen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Gugelhupfe wie oben beschrieben abkühlen lassen, dann aus den Förmchen stürzen.

Für den Schokoladenguss:

100 g Zartbitter-Kuvertüre
10 g Butter
70 g Sahne

1. Für den Schokoladenguss die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.
2. Kuvertüre und Butter in eine Schüssel geben.
3. Sahne in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Über Kuvertüre und Butter gießen und verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist.
4. Mini-Gugelhupfe kopfüber im Schokoladenguss abtauchen und kurz auf dem Gitter trocknen lassen.