



14. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Weihnachtlicher Gewürzgugelhupf

Zutaten:

6 Eier
250 g Butterschmalz oder Butter
225 g Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
50 g gemahlene Mandeln
75 g Zartbitterschokolade, fein gehackt (oder Raspelschokolade)
½ TL Orangenschale (gerieben)
½ TL Kardamom (gemahlen), ½ TL Zimt (gemahlen), 1 Prise Nelken (gemahlen)
1 Prise Piment (gemahlen), 2 Prisen Salz
ca. 175 ml Rotwein

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und leicht mit Mehl ausstäuben.

Für den Teig die Eier trennen, die Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Zucker und Vanillezucker sowie der Prise Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eigelbe dazugeben und alles hellschaumig aufschlagen.

Nun die Gewürze und die Orangenschale sowie die gemahlene Mandeln zum Teig geben und gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Mehlmischung nach und nach abwechselnd mit dem Rotwein unter den Teig rühren. Zum Schluss die Schokolade und den Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und ca. 55 - 60 Min. backen. Nach 60 Min. die Stäbchenprobe machen - evtl. noch weitere 5 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.



14. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Zum Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und Schlagsahne dazu servieren.

Gewürz-Sahne zum Weihnachts-Gugelhupf

Zutaten:

- 200 ml Schlagsahne
- 1 TL Puderzucker
- 1 TL fein geriebene Orangenschale
- 2-3 Prisen Kardamom, gemahlen

Elke Müller, Schwarzenau