

ZUTATEN

KUCHEN

250g weiche Butter
250g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker
3 Eier Größe M
200ml Eierlikör
150g Mehl
120g Speisestärke
1 EL Backpulver
Prise Salz
100g Mohn
200 frische Himbeeren

GLASUR

400g weiße Schokolade
2 EL Kokosöl

DEKO

2 EL Himbeerpulver oder Puderzucker
50g frische Himbeeren
2 EL Pistazienkerne
frische Blumen

EIERLIKÖR MOHN GUGELHUPF MIT HIMBEEREN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Rührkuchen weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Anschließend nach und nach Eier und Eierlikör zufügen und unterrühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und anschließend zum Teig geben. Unterheben und eine Hälfte des Teiges in die Silikon-Gugelhupf-Form gießen. Mohn und gewaschene Himbeeren in die zweite Hälfte des Teiges einrühren und diesen auf den Eierlikörteig geben. Glatt streichen und im Ofen zunächst 40 Minuten backen. Nach 40 Minuten ein Stück Alufolie auf den Kuchen legen (so verbrennt er nicht) und weitere 20 Minuten gar backen. Komplett in der Form auskühlen lassen

3. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und Silikonform gut abwaschen und abtrocknen. Schokolade mit Kokosöl in der Mikrowelle oder einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen und in die Form füllen. Kuchen anschließend wieder in die Form setzen, gut fest drücken und die Schokolade an den Seiten hochdrücken. Im Kühlschrank eine Stunde durchkühlen lassen. Anschließend Gugelhupf mitsamt Schoko Glasur aus der Form lösen

4. Für die Deko Himbeerpulver oder Puderzucker über den Kuchen sieben und mit Himbeeren, Pistazien und Blümchen dekorieren

REZEPT FÜR: 1 GUGELHUPF
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 3 STD 10 MIN



NOTIZEN