



MOST-GUGELHOPF MIT CASSISBEEREN

Für 6 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

1 Gugelhupf-Form von ca. 2¼ Litern Inhalt

Wenig Butter, weich
Wenig Mehl

5 dl Apfelsaft
100 g getrocknete
Cassisbeeren

250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckli Vanillezucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale
und ganzer Saft

4 Eier
400 g Mehl
2 TL Backpulver
1 dl Milch
Wenig Puderzucker

Vorbereiten: Form einfetten, bemehlen, kühl stellen.

Zubereiten: Apfelsaft aufkochen. 4 EL davon mit den Cassisbeeren mischen, Beeren zugedeckt ziehen lassen. Restlichen Apfelsaft auf 2,5 dl einkochen, auskühlen lassen. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts hell und schaumig rühren. Zitronenschale und -saft begeben. Ein Ei nach dem anderen zur Eimasse geben und gut verrühren. Milch und 1 dl des ausgekühlten Apfelsaftes unter den Teig rühren. Mehl und Backpulver mischen, Cassisbeeren daruntermischen, kurz unter den Teig rühren. Teig in die vorbereitete Form verteilen.

Backen: Auf der 2.untersten Rille des auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 50 Min. backen. Form herausnehmen. Gugelhopf mit einem Holzspiesschen dicht einstechen, restlichen eingekochten Apfelsaft (1½ dl) darübergiessen. Gugelhopf in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Gitter stürzen, vollständig auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp
Durch das Wenden der Cassisbeeren in der Mehlmischung sinken die Beeren während des Backens nicht auf den Formenboden.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

