

Eisgugelhupf

Der Gugelhupf ist ein Kuchen aus Hefeteig, der in einer hohen Form, mit einen hohlen Zylinder in der Mitte, gebacken wird. Der Name geht auf eine kaputzenähnliche Kopfbedeckung aus dem 14. und 15. Jahrhundert zurück.

Es ist zwar nicht besonders fein, das Backwerk in den Kaffee zu tunken, aber es schmeckt besonders gut. Eine raffinierte Abwandlung des Gugelhupfes stellt dieses Rezept dar, das sich natürlich nicht zum Eintunken eignet.

Zutaten:

2 Eier	80 g Zucker
2 cl Grand Marnier	0,4 l geschlagene Sahne
Für die Schokoladensoße:	1/8 l Wasser
70 g Zucker	2cl Rum
100 g Blockschokolade	30 g geröstete Mandeln

So wird's gemacht:

Die Eier mit dem Zucker im Wasserbad mit einem Handrührgerät aufschlagen. Danach kaltrühren. Mit dem Grand Marnier vermengen und dann die geschlagene Sahne darunterziehen.

1/3 der Masse in eine Gugelhupfform geben.

1/3 der Masse mit der Schokoladensoße vermengen und in die Form geben.

Den Rest der Masse darüber gießen und bei minus 18 ° C gefrieren lassen. Danach stürzen und mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Schokoladensoße: Wasser kochen lassen, Zucker dazugeben, Blockschokolade einkochen und mit Rum verfeinern.

Mein Tipp:

Eignet sich besonders als Dessert nach einem Wildgericht oder einem Schweinebraten.