

# Johannisbeere-Buttermilch Gugelhupf



Ein wundervoller Kuchen für den Sommer. Durch die Buttermilch und die Beeren ist der Gugelhupf super saftig. Die Säure der Johannisbeeren ist ein toller Gegenpart zur Süße des Kuchens. Ich finde die Kombination einfach absolut perfekt. Natürlich kann auch jede andere Beere verwendet werden. Mir persönlich schmeckt er aber mit Johannisbeeren oder mit Heidelbeeren am Besten.

## **Rezept:**

**Zutaten:** Gugelhupfform D/24cm

## **Teig:**

- 250g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 5 Eier Gr.M
- 175ml Buttermilch

- 375g Mehl
- 12g Backpulver
- 250g Johannisbeeren

**Deko:**

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- Johannisbeeren

**Zubereitung:****Teig:**

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform fetten und mit Mehl bestäuben.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste gut miteinander verrühren. Jetzt die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Buttermilch und Mehlgemisch abwechselnd einrühren und alles zu einigem glatten Teig verarbeiten. Nun werden die Johannisbeeren untergehoben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 65-70 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen, in der Backform, ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

**Deko:**

Puderzucker sieben und soviel Zitronensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf dem Gugelhupf verteilen und mit einer paar Johannisbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

---

# Rhabarber-Mohngugelhupf



Gugelhupf einmal anders! Den klassischen Gugelhupf habe ich in diesem Rezept ein wenig abgewandelt. Hier treffen leckerer Rhabarber, Mohn, Eierlikör und Frischkäse aufeinander und heraus kommt dieser fluffige Gugelhupf. Dekoriert habe ich ihn mit Rubyschokolade und Blüten. Das ist natürlich kein Muss, sieht aber bezaubernd aus.

## Rezept:

**Zutaten:** Gugelhupfform D/25cm

- 250g Rhabarber
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Eierlikör (kann durch Milch oder andere Flüssigkeiten

ersetzt werden)

- 250g Mohnback
- 75g Frischkäse

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Masse einrühren.

Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und einige Rhabarberstücke hineindrücken.

Den restlichen Teig mit Mohnback und Frischkäse vermengen und den verbliebenen Rhabarber unterrühren. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 60 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!!

---

## **Chai Latte Financier**



Ein Financier ist ein kleiner französischer Mandelkuchen, der mit Nussbutter aromatisiert wird. Ich habe die Küchlein in einer Gugelhupfform gebacken, da diese Form perfekt ist, um die Financiers zu füllen. Ein Hauch Zimt im Teig und eine Chai-Latte Ganache als Füllung machen diesen Kuchen zu einem wundervollen Gebäck. Die Herstellung ist wirklich einfach und geht sehr schnell. Fehlt nur noch eine Tasse Kaffee und man hat eine perfekte, kleine Auszeit.

### **Rezept:**

**Zutaten:** für 6 Stück, Mini-Gugelhupfform

#### **Financier-Teig:**

- 60g Butter
- 60g Puderzucker
- 65g gemahlene Mandeln
- 1½TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 3-4 Eiweiß M (ca.115g)
- 50g Mehl
- ¾TL Backpulver

### **Chai-Latte Ganache:**

- 40g Sahne
- 60g weiße Schokolade
- 15g Chai-Latte Pulver
- $\frac{1}{4}$ TL Zimt, gestrichen
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 1 Msp. gemahlener Kardamom

### **Zubereitung:**

#### **Financier:**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform etwas einfetten.

Zuerst die Nussbutter herstellen. Dafür die Butter, in einem Topf, bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie leicht bräunlich ist und nussig riecht. Das kann ein paar Minuten dauern. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Puderzucker sieben und mit den gemahlenden Mandeln, Zimt und Salz in eine Schüssel füllen. Mehl und Backpulver sieben und auch in die Schüssel geben. Alles miteinander vermischen. Nun das Eiweiß hinzufügen und die Zutaten mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse vermengen. Zum Schluss die Nussbutter unter rühren dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die 6 Förmchen verteilen, bis ca.1cm unter den Rand.

Auf mittlerer Schiene, in 20-25 Minuten, fertigbacken. Anschließend 8-10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann können die Küchlein herausgelöst werden und auf einem Kuchengitter abkühlen.

#### **Chai-Latte Ganache:**

Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen. Chai-Latte Pulver und die Gewürze hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. In einen Spritzbeutel füllen und die Mitte von jedem Gugelhupf damit füllen. Wenn die Ganache abgekühlt ist, können die Financiers serviert werden. Wenn es schnell gehen soll, einfach in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!