

Typ: Nachspeise

Quelle: Zeit-Magazin 15 Nov 18, 28

Bemerkungen: er Österreicher Hans Peter Fink war eine Zeit lang Küchenchef im Hotel Sacher in Wien und führt seit 2008 mit Frau und Schwager das Gasthaus Haberl und Fink's in der Steiermark. Den Gewürzgugelhupf schätzt er wegen seiner Saftigkeit und wegen seines Duftes.

Zutaten: 280 g Butter
50 g Puderzucker
7 Eigelb
Abgeriebene Schale je einer unbehandelten Zitrone und Orange
1 TL Vanillezucker
1 TL Zimt
7 Eiweiß
80 g feiner Zucker
Salz
220 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln, kurz in Pfanne oder Ofen angeröstet
100 g Zitronat, über Nacht in 4 cl Marillenschnaps eingelegt
80 g kandierter Ingwer, gehackt
3 EL Mandelblättchen zum Ausstreuen der gebutterten Form
150 mL frisch gepresster Orangensaft zum Tränken
2 EL Marillenmarmelade und 1 EL Wasser zum Aprikotieren
Helle Fettglasur (je nach Geschmack)

Rezept: Am Vortag Zitronat in Marillenschnaps einlegen und mindestens 12 Stunden lang kalt stellen.

Am Backtag Butter mit Puderzucker mit dem Mixer schaumig schlagen und Eigelbe sowie Zitronen- und Orangenschale, Vanillezucker und Zimt dazugeben. Dann die Eiweiße mit Kristallzucker und Salz schaumig schlagen. Mehl, geröstete Mandeln, Zitronat und gehackten Ingwer mischen und mit der Hälfte des Eischnees unter die Buttermasse ziehen. Danach den restlichen Eischnee unter die Buttermasse ziehen und diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mandelblättchen ausgestreute Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft circa 45 Minuten backen.

Zehn Minuten ruhen lassen, stürzen, noch heiß mit Orangensaft tränken — dazu den Orangensaft in einen tiefen Teller geben und den Gugelhupf hineinsetzen. So lange warten, bis der Gugelhupf den gesamten Orangensaft aufgesogen hat, und auskühlen lassen. Zum Schluss mit heißer Marmelade aprikotieren (siehe S. 32) und gegebenenfalls mithilfe einer Spritztüte fein mit heller Fettglasur überziehen.

Aprikotieren (S. 32): Wer möchte, kann den Kuchen aprikotieren: dazu Konfitüre und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis sich die Konfitüre aufgelöst hat, durch ein Haarsieb passieren und zurück in den Topf geben. Kurz bevor der Kuchen fertig gebacken ist, die Aprikotur nochmals aufkochen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die heiße Aprikotur vorsichtig mit einem Pinsel auftragen. Den Kuchen danach mit den Mandelstiften bestreuen und mit etwas Puderzucker bestäuben.