

Gugelhupf (Siegerrezept vom Wettbewerb)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Bier
Irland

225 g Butter; weich
225 g Zucker; braun
4 Eier
275 g Mehl
1/2 ts Nelken; gemahlen
1/4 ts Muskatnuss
1 ts Zimt; gemahlen
225 g Rosinen
225 g Sultaninen
100 g Kandierte Kirschen; gehackt
50 g Orangeat
50 g Zitronat
100 g Walnüsse; gehackt
60 ml Guinness; (1)
90 ml Guinness; (2)

* QUELLE

-- Audrey Ellis, Traditional
-- Britisch Cooking
-- Übersetzt und gepostet
-- von Björn Fritsche
-- 29.05.94

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier zufügen. Das Mehl sieben und mit den Gewürzen, den Früchten, den Nüssen und Guinness (1) zu der Masse geben. Alles gut vermischen und in eine eingefettete Springform (Durchmesser 18cm) geben.

Bei 160 C (Gas Stufe 3) etwa 1 Stunde backen. Dann die Hitze auf 150 C (Gas Stufe 2) senken und nochmals 1 1/2 Stunden backen.

Die Oberfläche des Kuchens mehrmals einstechen und Guinness (2) darüber gießen.

Der Kuchen sollte nun in einer luftdichten Dose mindestens 1 Woche ruhen bevor er angeschnitten wird.