



BUTTERMILCH-VANILLE-GUGELHOPF

Exklusives Rezept passend zu einem Sirocco Cappuccino oder Espresso.

Für 1 Gugelhopf à ca. 12 Stücke

ZUTATEN:

190 g Butter
 1 Vanilleschote
 190 g Zucker
 2 Prisen Salz
 3 Eier
 230 g Mehl
 110 g geschälte, gemahlene Mandeln
 0.75 TL Backpulver
 0.75 TL Natron
 1.5 dl Buttermilch
 1 EL Buttermilch
 70 g Puderzucker
 30 g gefriergetrocknete Himbeeren, zerstoßen

ZUBEREITUNG:

Für die Beurre-Noisette die Butter in einer Pfanne schaumig aufkochen. Hitze reduzieren, Butter unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis sie nussig riecht, eine hellbraune Farbe annimmt und sich die festen Bestandteile (Milchproteine und Milchzucker) dunkel am Pfannenboden absetzen. Pfanne vom Herd nehmen, Butter in der Pfanne abkühlen, durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen. Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Samen auskratzen. Samen mit dem Zucker und dem Salz zur Butter geben und mit den Schwingbesen des Mixers

verrühren. Eier nacheinander begeben und solange rühren, bis die Masse schaumig und heller wird.

Mehl, Mandeln, Backpulver und Natron mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Masse rühren. Gugelhopf-Form (ca. 1.25 Liter Inhalt) einfetten und bemehlen, Masse einfüllen.

Gugelhopf ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Gugelhopf auf ein Gitter stürzen, abkühlen.

Puderzucker mit Buttermilch zu einer dickflüssigen Glasur rühren, über den Gugelhopf träufeln, Himbeeren darüberstreuen.

Exklusiver Sirocco-Tipp: Haben frische Beeren Saison, den Gugelhopf mit frischen Beeren garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 45 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

