

Gugelhupf mit Birnen und Cranberries

by Andreas - Sonntag, November 01, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/gugelhupf-mit-birnen-und-cranberries/>



Tim Mälzer hat recht: „Backen ist nicht kochen“. Wer gern kocht, bäckt in der Regel nicht gern und umgekehrt. Hier eines meiner seltenen Backwerke.

3 Birnen

100 gr. getrocknete Cranberries

250 gr. Butter

1 EL Butter (für die Backform)

5 Eier

150 gr. Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

2 TL Puderzucker

450 gr. Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 EL Zitronensaft

100 ml Amaretto

2 EL Paniermehl

Salz

Die Birnen schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft begießen. Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und eine Prise Salz cremig rühren. Die Birnenwürfel und die Cranberries unterheben. Dann die Eier und den Amaretto dazugeben und alles gut verrühren. Das Mehl und das Backpulver ebenfalls beifügen und wieder gut verrühren. Die Gugelhupfform (2 Liter Fassungsvermögen) mit der Butter auspinseln und mit dem Paniermehl bestreuen.

Nun die Teigmasse in die Backform füllen, glatt streichen und 1 Stunde bei 160 Grad backen. Dann ein wenig abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Weitere Empfehlungen:

Italienischer Mandel-Schokoladenkuchen

Italienischer Mandel-Schokoladenkuchen

Die Italiener sind nicht nur große Meister im Zaubern...

Engadiner Nusstorte

Und wer hat's erfunden? Die Schweizer! Wie so vieles. Auch die berühmte Engadiner Nusstorte (...)

Gugelhupf mit Rum, Sultaninen und Berberitzen

Der Name Gugelhupf soll sich von Gugel, also einer Kapuze ableiten. Über seinen Ursprung gibt e...