

Pflaumen-Gugelhupf

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett

60 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

Rührteig:

225 g weiche Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

40 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

1 Eiweiß (Größe M)

200 g Pflaumenmus

1/2 TL gemahlener Zimt

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Bourbon-Vanille-Aroma

Füllung:

400 g Pflaumen oder 1 Gl. Pflaumen

(Abtropfgew. 385 g)

40 ml Wodka (3 EL)

120 g Zucker

1 Zimtstange

1 Pck. Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss rot

1 Karambole (Sternfrucht)

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

etwas Puderzucker



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.

ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Der Pflaumen-Gugelhupf schmeckt auch sehr gut, wenn Sie ihn mit einer Zimt-Sahne servieren. Dafür 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und ½ Teelöffel gemahlenen Zimt nach Packungsanleitung auf dem Sahnesteif zubereiten.

1. Vorbereiten: Gugelhupfform fetten und mit den Mandeln ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und das Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen.

3. Eiweiß sehr steif schlagen. Pflaumenmus, Zimt und Finesse unter den übrigen Teig rühren, erst dann den Eischnee unterheben. Dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, dann mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 70 Min.

4. Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

5. Füllung: Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Pflaumen mit dem Wodka, Zucker und der Zimtstange in etwa 3 Min. dünsten (nicht zu weich). Früchte auf ein Sieb geben, Zimtstange entfernen, den Saft dabei auffangen, mit Wasser auf 250 ml auffüllen und erkalten lassen. **Oder** Pflaumen aus dem Glas auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Wodka mit Saft auf 250 ml auffüllen. Tortenguss mit "Wodka-Saft" nach Packungsanleitung zubereiten, die Pflaumen unterheben. Pflaumenfüllung vorsichtig in die Mitte des Gugelhupfes geben. Sternfrucht waschen, in Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Zitronensäure mit 1 Esslöffel Wasser anrühren und die Schnittflächen der Sternfrucht damit bestreichen. Den Pflaumen-Gugelhupf mit den Fruchtscheiben garnieren und bei Zimmertemperatur mind. 1 Std. abkühlen lassen.

6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 49 g, kJ: 1.580, kcal: 377

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.