

Zutaten für 1 Gugelhupf mit 23 cm Durchmesser und 3 Liter Füllmenge:

Mohnmasse:

200 ml Milch
200 g gemahlene Mohn
1 Pkg. Vanillepuddingpulver oder 40 g Speisestärke
150 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver
oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
4 EL Rosinen
½ Fläschchen Rum-Aroma (optional)
1 Ei

Teig:

5 Eier, getrennt in Eigelbe und Eiweiß
Prise Salz
280 g weiche Butter
150 g Zucker
350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver (=16 g)
1 TL Zitronenschalenabrieb
150 ml Milch



Zubereitung:

- 1) Heißt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Bestreicht die Gugelhupfform mit Butter, stäubt sie mit Mehl aus.
- 2) Gebt die Rosinen in eine Schüssel und beträufelt sie mit dem Rum-Aroma.
- 3) Mohnmasse: Kocht die Milch auf. Vermischt Mohn mit Puddingpulver, Zucker, Zimt und Vanillepulver/Vanillezucker.
- 4) Rührt die Mischung in die heiße Milch ein, köchelt das ganze etwa 1-2 min lang und nehmt die Masse vom Herd. Verquirlt ein Ei und rührt es zügig ein, zusammen mit den Rosinen. Lasst die Masse auskühlen und stellt sie zur Seite.
- 5) Teig: Trennt die Eier und schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 6) Rührt die weiche Butter zusammen mit dem Zucker schaumig. Gebt nach und nach die Eigelbe dazu.
- 7) Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und Zitronenabrieb und gebt es abwechselnd mit der Milch zur Butter-Eigelbmasse dazu.
- 8) Zum Schluss hebt ihr den Eischnee unter, zunächst etwas schneller um die Masse aufzulockern und dann vorsichtiger, um die Luft im Teig zu erhalten.
- 9) Füllt die Hälfte des Teiges in die Form. Darüber verteilt ihr die Hälfte der Mohnmasse, dann wieder etwas Teig und wieder Mohnmasse bis alles aufgebraucht ist. Es wird also geschichtet. Zum Schluss verrührt ihr den Teig mit einer Gabel spiralförmig (siehe Video).
- 10) Backt den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 60 min lang. Macht eine Stäbchenprobe, nehmt ihn heraus und lasst ihn vollständig in der Form auskühlen (sehr wichtig). Erst dann stürzt ihr ihn, bestreut ihn mit Puderzucker und könnt ihn servieren – einfach so oder zusammen mit etwas geschlagener Sahne.

Sastojci za 1 kalup za kuglof od 23 cm promjera i volumen od 3 litre:

Fil od maka:

200 ml mlijeka
200 g mljevenog maka
1 pak. pudinga od vanilije ili 40 g gustina
150 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
na vrh noža cimeta
4 kašike grožđica
½ flašice rum arome (opcionarno)
1 jaje

Tijesto:

5 jaja, podijeljena na žumanjke i bjelanjke
prstohvat soli
280 g maslaca na sobnoj temp.
150 g šećera
350 g brašna
1 pak. praška za pecivo (=16 g)
1 kašica naribane korice od limuna
150 ml mlijeka



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Kalup za kuglof premažite maslacem i pospite brašnom. Višak brašna istresite.
- 2) Grožđice pospite rum aromom i stavite ih na stranu.
- 3) Fil od maka: Stavite mlijeko na šporet da prokuha. U jednoj posudi pomiješajte mak, puding od vanilije, šećer, cimet i vaniliju u prahu.
- 4) Ovu mješavinu uz stalno miješanje dodajte u vrelo mlijeko. Kuhajte sve skupa još jedno minut ili dva pa maknite sa vatre. Jaje viljuškom kratko umutite pa dodajte u smjesu od maka. Fil stavite na stranu i ostavite da se malo ohladi.
- 5) Tijesto: Jaja podijelite na žumanjke i bjelanjke. Bjelanjke skupa sa prstohvatom soli umutite u čvrsti snijeg.
- 6) U drugoj posudi kremasto umutite mekani maslac i šećer pa im dodajte jedan po jedan žumanjak.
- 7) Pomiješajte brašno sa praškom za pecivo i koricom od limuna. Naizmjenično dodajte suhe sastojke i mlijeko.
- 8) Na kraju umiješajte snijeg od bjelanjaka, prvo malo brže kako biste tijesto omekšali a zatim laganim pokretima kako biste sačuvali što više zraka u smjesi.
- 9) Polovicu tijesta rasporedite po kalupu, po njoj polovicu fila od maka pa ponovite postupak. Znači ove dvije smjese se slažu jedna na drugu u kalup. Na kraju uzmite viljušku i prevrćite tijesto od dna kalupa prema gore. Tako ćete dobiti tipične šare.
- 10) Pecite kolač na srednjoj šini oko sat vremena. Obavezno provjerite čačkalicom da li je gotov. Izvadite ga iz rerne i ostavite da se potpuno ohladi. Tek onda ga izvadite iz kalupa, pospite šećerom i servirajte uz dobru kaficu. Po želji ga poslužite i uz porciju šlaga.