

Mein Gugelhupfrezept ♥

von Tariel

online unter:

<https://www.testedich.de/fanfiktions/rezepte/quiz36/1430052375>

Möglich gemacht durch www.testedich.de

Einleitung

Wieder einmal steht ein ganz besonderer Geburtstag an und zwar der meiner lieben Mama!
Da darf es auch mal etwas ganz Besonderes sein...

Weil wir (ich und sie) am liebsten die Serie Game of Thrones schauen, habe ich beschlossen für sie Daenerys Dracheneier zu backen.

Natürlich muss man dafür auch den perfekten Teig haben!

Das hier ist noch nicht die Anleitung für den Dracheneier-Kuchen, sondern nur der Gugelhupfteig, den ich dafür verwende.

Später gibt es dann auch die Anleitung für die Eier!

Viel Spaß beim Backen! ☺;



Kapitel 1

Als erstes brauchen wir die passenden Zutaten:

250 g weiche Butter

100 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker/Vanillinzucker

30 g Maizena

5 Eidotter und 5 Eiklar

150 g Zucker

1 Prise Salz

220 g Mehl

1/2 Packung Backpulver

20 - 30 g Kakaopulver

ca. 2 - 3 Esslöffel Milch (solltest du keine Milch zu Hause haben, nimm einfach ein wenig Schlagobers und Wasser)

Natürlich brauchen wir auch noch jede Menge Schüsseln und Löffel und was man eben sonst noch zum Backen braucht... ♥



Kapitel 2

Nun können wir endlich mit dem Backen starten:

Aber nein, zuvor müssen wir noch die Gugelhupfform/Gugelhupfformen mit einem Stück Butter ausfetten und sie mit Mehl einstäuben... ♥



Kapitel 3

Aber nun kannst losgehen!

Zuerst benötigen wir weiche (!) Butter, Staubzucker, Vanillezucker/Vanillinzucker und Maizena.

Die Butter zerteilen wir in kleine Stücke und rühren Butter, Vanillezucker und Staubzucker mit dem Mixer cremig.



Kapitel 4

Jetzt rühren wir nach und nach die 5 Eidotter ein...

(Wenn du ganz frische Eier von Bauernhof genommen hast, hat der Teig dieselbe Farbe wie auf dem Foto. Die Eier müssen aber nicht direkt vom Bauernhof sein!) ♥



Kapitel 5

Jetzt musst du die Quirrel deines Mixer gaaanz sauber (!) abwaschen, denn sonst fällt der Schnee in sich zusammen!

Also, der Schnee:

Wir geben das Eiklar, Zucker und eine Prise Salz zusammen in eine Schüssel und mixen alles durch, bis der Schnee steht... ♥



Kapitel 6

Nun stellen wir den fertigen Schnee einfach mal zur Seite und widmen uns dem nächsten Schritt.

Wir geben das Mehl in eine weitere Schüssel (ich habe doch gesagt, wir werden viiiiele Schüsseln brauchen ; und vermischen ihn mit dem Backpulver. ♥



Kapitel 7

Jetzt brauchen wir die Butter-Zucker-Maizena-Mischung wieder...

Abwechselnd heben wir den Schnee und das Mehlgemisch unter den Teig. ♥

Kapitel 8

Nun ist das Kakaopulver an der Reihe.

Erst die Milch und dann das Kakaopulver in eine Schüssel geben und sie dann glatt rühren.
(Sollte die Milch zu wenig sein und es kein schöner Brei werden, einfach noch ein bisschen Milch hinzufügen...) ♥



Kapitel 9

Als nächstes teilen wir den Teig von vorhin in zwei gleichgroße Hälften.

Eine der beiden Hälften verrühren wir mit der Kakaomasse. Daraus sollte ein wunderschöner brauner Teig werden... ♥



Kapitel 10

Wir nähern uns schon dem Ende. ;)

Jetzt füllen wir noch die beiden Teighälften abwechselnd in die Gugelhupfform/Gugelhupfformen und rühren oder stochern mit einer Stricknadel (eignet sich dafür sehr gut) oder einer Gabel (auch nicht schlecht) in der gefüllten Kuchenform herum... ♥



Kapitel 11

Ab in den Ofen damit und zwar bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 50 - 60 Minuten lange backen, aber am besten ist es, wenn du dich nicht nach dieser vorgegebenen Zeit richten würdest, da jeder Ofen anders ist und es durchaus auch sein kann, das dein Gugelhupf/deine Gugelhüpfchen nur eine halbe Stunde brauchen... ♥



Kapitel 12

Nun heißt es nur noch warten...

Während du wartest, ist die beste Zeit dafür die Küche wieder in Ordnung zu bringen, abzuwaschen und die Arbeitsfläche abzuwischen... ♥



Kapitel 13

Und jetzt sind sie endlich fertig, deine geliebten kleinen Gugelhüpfchen (und auch die Großen)!

Hol sie aus dem Ofen und lass' sie dir schmecken! ☺;

Guten Appetit!