


Sarah Wiener: Kleiner Gugelhupf mit Safran, Vanille-Birne und Rotwein-Zabaione

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/sarah-wiener-kleiner-gugelhupf-mit-safran-vanillebirne-und-rotwein-zabaione

Zutaten für 10 kleine Gugelhupfe

- 4 Eier
- 1 Prise unbehandeltes Salz
- 130 g Puderzucker
- 3 Fäden (ggf. pannonischer) Safran
- 2 EL Sahne
- 3 EL Vollmilch
- 150 g zimmerwarme Butter
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- 120 g Mehl Type 550
- 10 kleine Gugelhupfförmchen, gebuttert und bemehlt

Zubereitung der Gugelhupfe:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2 Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz und 30 g Puderzucker steif schlagen. Die Safranfäden mit Sahne und Milch leicht erwärmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Puderzucker mit der Butter mit einem Mixer schaumig weiß aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe und die ganzen Eier dazugeben und unterrühren. Zitronenschale und Safranmilch zur Butter geben und ebenfalls unterrühren. Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Butter heben, bis alles gut vermischt ist.

Die Förmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und für 15 Minuten im Ofen backen. Dann die Gugelhupfe aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Wenn man nicht so viele Förmchen hat, kann man die Gugelhupfe auch nacheinander backen.

Für die Vanille-Birne:

- 2 reife Birnen
- ½ Vanilleschote
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Butter und Honig karamellisieren, Birnen, Zitronensaft und Vanille dazugeben und alles leicht erwärmen. Nach 2 Minuten sind die Birnen fertig.

Für die Zabaione:

- 4 Eigelbe
- 1 Ei
- 30 ml Rotwein
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Stielkasserolle geben und erhitzen. Dabei mit einem Schneebesen zu einer cremigen Weinschaumsauce aufschlagen.

Anrichten:

Gugelhupf auf die Teller setzen, die Birnenspalten davor anrichten und die Zabaione auf Gugelhupf und die Birnenspalten geben.

Rezept: Sarah Wiener

Quelle: Kerners Köche vom 17.10.2017