

Der legendäre Elysée Gugelhupf

Ein besonderes Schmankerl für Sie: Der hausgemachte Elysée Gugelhupf ist zweifellos der Superstar an der Kuchentheke im Boulevard Café – eine buttrige Verführung mit eingelegten Rosinen und einem aromatischen Teig. Lange Zeit gehütet, verraten wir Ihnen das geheime Rezept und hoffen, dass unsere schöne Perle bald nach Mandeln & Rum duftet. Viel Freude beim Nachbacken!

ZUTATEN: 200 g Rosinen
80 ml Rum
350 g Butter
350 g Zucker
6 mittelgroße Eier
115 g Sahnequark
285 g Mehl
20 g Backpulver
200 g Mandelgrieß



ZUBEREITUNG:

Gönnen Sie den Rosinen im Vorwege eine fröhliche Nacht in einem duftenden Rum-Bad. Am nächsten Tag heizen Sie den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 170°C Umluft vor. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier, Quark und den restlichen Rum langsam dazu geben. Danach das gesiebte Mehl, das Backpulver und den Mandelgrieß langsam unterarbeiten. Die abgetropften Rosinen mit ein wenig Mehl bestäuben. Unter die fertige Masse heben und in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform abfüllen. Den Gugelhupf für 70 Minuten in den Backofen geben.

Guten Appetit!

