



## **Weihnachtlicher Zabaione Gugelhupf**

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 250 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 4 Eier (Größe L)
- 1/4 Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 200 ml Glühwein aus Weißwein (z.B. „Claus“ von Klindworth)
- 1 EL brauner Rum oder Chantré
- 300 g Mehl (Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- Etwas Butter für die Form
- Etwas Semmelbrösel oder Grieß für die Form

### Anleitung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Fette die Gugelhupfform gründlich mit Butter ein und bestäube sie dann mit Semmelbröseln oder Grieß, damit sich der Kuchen später leichter lösen lässt.

Gib die weiche Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillinzucker in eine Rührschüssel. Schneide die Vanilleschote längs auf, kratze das Mark heraus und füge es zur Butter-Zucker-Mischung hinzu. Dann schlage die Mischung mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine einige Minuten weiß cremig.

Schlage die Eier einzeln nacheinander in die Butter-Zucker-Masse und rühre jedes Ei gut unter, bevor du das nächste hinzufügst. Reibe etwa ein Viertel der Zitronenschale fein ab und füge den Zitronenabrieb ebenfalls hinzu.

Vermische in einer separaten Schüssel das Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver.

Gib nun immer abwechselnd etwas Glühwein und Mehl zur Masse und rühre beides vorsichtig unter, bis sich alles gleichmäßig verteilt hat. Vermeide es aber, zu stark zu rühren, damit der Kuchen luftig bleibt. Zum Schluss gibst du noch einen guten Schuss (ca. 1 EL) Rum oder Chantré hinzu und rührst ihn ganz kurz unter.

Anschließend füllst du den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Gugelhupfform und schlägst die Form 2–3-mal kräftig auf die Küchenplatte.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 60 Minuten. Mach nach 50 Minuten die Stäbchenprobe: Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertig.

Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form stürzen.

Zum Abschluss kannst du den Gugelhupf noch mit Puderzucker bestäuben oder nach Belieben mit Glasur verzieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!