

persönlich
praktisch
natürlich

Trudi Bühler

Ayurveda Ernährungs-Gesundheitsberatung und Kochkurse

Advents-Gugelhopf



Zutaten

150 Rosinen in
1 dl heisses Wasser einweichen

250 g Butter
200 g Vollrohrzucker
400 g Dinkelmehl
100 g Maisstärke
1/4 TL Ingwerpulver
1/4 TL Nelkenpulver
1/4 TL Muskatblüte
ersatzweise Muskatpulver
1 Msp. Safranpulver
1 TL Zimt
1 TL Bourbon Vanille
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer (Piment)
2,5 dl Apfelsaft

1 Päckchen Backpulver

Nach Wunsch ergänzen mit:
100 g Mandelstiften
50 g Ingwer kandiert
50 g Orangeat
50 g Zitronat

Aprikosenkonfitüre
Puderzucker

Zubereitung

Backform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen, Backofen auf 180° vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl, Maisstärke und Gewürze (ohne Rosinen!) in einer zweiten Schüssel mischen.

Löffelweise Mehl-Mischung und Apfelsaft unter die Butter-Zuckermischung rühren, das Backpulver mit etwas Mehl erst zum Schluss untermischen.

Rosinen abtropfen lassen und leicht mit Mehl bestäuben, mit Mandelstiften, Ingwer, Orangeat und Zitronat unter den Teig heben.

Teig in die vorbereitete Form füllen und für 50-55 Min. backen,
Den Kuchen für einige Minuten in der Form setzen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen, nach Wunsch mit Konfitüre bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen.

mein persönlicher Tipp mit etwas Schlagrahm ein Gedicht! oder wie wär's mit einem Chai ☺