Nah&Frisch



Kotányi Professional

Kernölgugelhupf mit Erdbeeren

Kuchen & Gebäck Süße Gerichte

Zubereitung

Kleine Gugelhupfformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Dotter, Staubzucker mit Wasser, Bourbon-Vanillezucker, Zimt und Kernöl verrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, Mehl mit dem Backpulver versieben und 1/3 des Eisschnees unter die Masse heben. Das Mehl untermengen und zum Schluss den restlichen Schnee vorsichtig unterheben. Die Gugelhupfmasse in Formen füllen und im Backrohr bei 160 °C ca. 50 Minuten backen. Den Gugelhupf auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Staubzucker anzuckern. Gugelhupf mit Erdbeeren servieren.

Zutaten

- 250 g glattes Mehl
- 150 g Staubzucker
- 100 g Kristallzucker
- 100 ml Wasser
- 100 ml Kernöl
- 4 Dotter
- 4 Eiklar
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 2 Tassen Erdbeeren
- Butter und etwas Mehl für die Gugelhupfformen