



UNSER TIPP:

Wer einen noch intensiveren Nussgeschmack bevorzugt, kann einen Teil des Rapsöls durch aromatisiertes Öl, zum Beispiel Haselnussöl, ersetzen.

NÜRNBERGER LEBKUCHEN G.G.A.

Guglhupf



ZUTATEN:

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 250 ml Eierlikör
- 125 ml Rapsöl
- 125 g flüssige Butter
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 6 g Backpulver
- 2 Nürnberger Lebkuchen g.g.A.
- ¼ TL Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Oblate von den Lebkuchen abziehen und die Lebkuchen grob zerbröseln.

Mehl, Stärke und Backpulver gemeinsam sieben.

Eier mit Puderzucker in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mindestens 15 Minuten lang schaumig schlagen.

Eierlikör, Öl und flüssige Butter vermischen und die Lebkuchenbrösel in die Schaummasse gießen (nicht verrühren).

Ein Drittel der Mehl-Stärke-Mischung zügig unterheben, mit den anderen beiden Dritteln sehr vorsichtig die Prozedur wiederholen. Dabei nicht stark rühren, damit das Volumen der Ei-Zucker-Masse möglichst erhalten bleibt.

Gebutterte, gezuckerte Weckgläser (230 ml) bis ein Drittel unter den Rand mit der Masse befüllen.

Bei 170 °C für 25–30 Minuten backen. In einer großen vorbereiteten Guglhupfform für 40 Minuten backen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck