



Rezept von Nicola Fürle – „backebackekuchen“

SCHOKO-KOKOS GUGELHUPF

mit beschwipste Himbeeren & Himbeermousse

Für den Gugelhupf

250g Butter
125g Zucker
10g Vanillezucker
5 Eigelb
5 Eiklar
125g Zucker
1 Prise Salz
40g Maizena
160g Mehl
4g Backpulver
2 EL Kakaopulver
Milch
3 EL Kokosette
1 EL Kokospulver (z.B. von Spice World)
beschwipste Himbeeren (abgetropft, grob gehackt)

Gugelhupf – Form fetten und mit Bröseln auskleiden.

Butter (weich!!) mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter nach und nach dazugeben. Eiklar, Zucker und Salz zu einem stabilen, aber nicht zu festen Schnee aufschlagen, gesiebtes Maizena langsam einrieseln lassen und dann noch ca. 1 min weiterschlagen. Schnee mit Butterabrieb vermischen und das gesiebte Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.

Das Kakaopulver mit etwas Milch glattrühren und mit ca. 1/3 der Masse vermischen. Kokosette und Kokospulver mit der restlichen Masse mischen und vorsichtig nach Belieben ein paar beschwipste Himbeeren unterheben.

Die beiden Massen abwechselnd in die Gugelhupf-Form füllen. Backen bei 180 Grad ca. 30 min!
(Jeder Ofen ist unterschiedlich – also bitte eine Stäbchenprobe machen!!)

Für das Himbeermousse

140g Himbeermark
(1 Teil Zucker, 2 Teile Himbeeren, etwas Zitronensaft – alles fein pürieren)
250g Sahne
1 Blatt Gelatine (= 2g)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sahne aufschlagen, Gelatine über Wasserdampf schmelzen und in das Himbeermark einrühren, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben

Für die beschwipsten Himbeeren

400g Wasser
335g Zucker
100g Rum
200g frische Himbeeren

Wasser und Zucker verrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen 10 min überkühlen lassen und Rum und Himbeeren dazugeben. Kühl stellen und ein paar Tage ziehen lassen. Die abgeseihten Himbeeren können dann zum Mitbacken verwendet werden, der Sirup wird zum Tränken des noch warmen Gugelhupfs benutzt!

Für die Schokoladenglasur

100g Zartbitterschokolade (gehackt)
100g Sahne

Sahne aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen, solange verrühren bis eine homogene Glasur entsteht.

Zum Dekorieren

Himbeeren
Ribiseln
Lavendel
Kräuter nach Belieben (z.B. Rosmarin oder Zitronenthymian)
Minzeblätter
Evtl. frische Blumen (am besten aus dem eigenen Garten)
Staubzucker