

Orangen-Safran-Gugelhopf

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für eine Gugelhopf-Form von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

200 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
150 g Zucker	
4 Eigelbe	darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist
180 g saurer Halbrahm	
2 unbehandelte Orangen , abgeriebene Schale und Saft (ergibt ca. 2 dl Saft), 1 dl Saft zugedeckt beiseite gestellt	
1 Briefchen Safran	alles darunterrühren
4 Eiweisse	
1 Prise Salz	zusammen steif schlagen
350 g Mehl	
2 Teelöffel Backpulver	mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Gugelhopf mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.

beiseite gestellter Orangensaft über den warmen Gugelhopf giessen. Saft aufsaugen lassen, Gugelhopf auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen

1 Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen	über den Gugelhopf giessen
einige Safranfäden	Gugelhopf damit verzieren, trocknen lassen

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 5 Tage.

Pro Stück (1/12): 23 g Fett, 6 g Eiweiss, 41 g Kohlenhydrate, 1653 kJ (395 kcal)

