Seelenfutter für graue Tage: Schokoladen-Gugelhupf mit einem Hauch Kardamom

Nachdem ich letzte Woche die Schokokekse TOGO aus dem Kreutzkamm-Buch ausprobiert habe, war spontan noch der Schokoladen-Gugelhupf dran. Gar nicht so sehr, weil ich schon wieder (oder immer noch?) so Verlangen nach Schoki hatte, sondern weil ich das Rezept so spannend fand. Ich habe ja schon viele Rezepte gelesen, alte wie neue, aber so eine Reihenfolge bei einem Rührteig ist mir noch nie untergekommen.

Was ist hier so anders? Wirklich ungewöhnlich fand ich, dass

nicht die Butter mit dem Zucker schaumig gerührt wird, danach die Eier dazukommen und schließlich die trockenen Zutaten. Hier wird die Butter cremig gerührt, dann kommt das Mehl dazu und dann die separat vermischten Eier, Eigelbe und Zucker sowie ebenfalls separat mit Wasser angerührtes Kakaopulver. Ich konnte mir das nicht so richtig vorstellen und backte aus Neugier spontan die halbe Menge nach.

Die Menge war perfekt für meine kleinere Gugelhupfform plus 2–3 Probier-Muffins. Im Buch hat die Form 22 cm Durchmesser, dafür verdoppelt ihr dann die Teigmenge.

Das Ergebnis war überraschend gut! Heraus kam ein wirlich leckerer, mürber, aber nicht trockener Rührkuchen. Den Zucker hatte ich reduziert und noch etwas Kardamom zugefügt, damit neben Schokolade noch ein bisschen Aroma dabei ist, was ich super lecker fand.

Und da wir hier seit Wochen viel Nebel und elend graue (Regen)Tage haben, tut eine ordentliche Portion Schoko-Nascherei der Stimmung gut. Wenn es draußen so unfreundlich ist, muss man es sich drinnen umso gemütlicher machen, mit einem heißen Tee, einem guten Stück Kuchen und netter Gesellschaft!

Im Rezept standen übrigens keine ganzen Eier, sondern eine Grammangabe. Ich habe gewogen und großzügig auf- bzw. abgerundet und das hat gut funktioniert. Deshalb gibt es von mir praktischere Angaben.

Mit dem übrigen Eiweiß könnt ihr natürlich auch noch etwas backen, oder ihr würzt es und backt ein Spiegelei ohne Eigelb, aber dafür mit Einlage nach Geschmack – das habe ich schon zwei Mal gemacht.

Für 1 Gugelhupfform mit 22 cm Durchmesser:

155 g weiche Butter
150 g Dinkelmehl 630
4 g Backpulver
3 Eier
2 Eigelb
100 g Rohrohrzucker
Samen von 3 Schoten grünem Kardamom, frisch gemörsert
1 Prise Salz
100 g Schokoladenraspeln
60 ml Wasser + 30 g Kakaopulver
100 g Zartbitterschokolade (oder -kuvertüre)

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform mit 15 g Butter einfetten.

Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und sieben.

Die restliche Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer glatt rühren. Die Mehlmischung hinzufügen und alles zusammen cremig rühren.

In einer separaten Schüssel die Eier und das Eigelb mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen.

Das Kakaopulver mit etwa 120 ml Wasser glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Die Eiermasse vorsichtig unter die Butter-Mehl-Masse rühren. Dann das glatt gerührte Kakaopulver hinzufügen. Zum Schluss die Schokoraspel dazugeben. Alles gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und gleichmäßig verteilen.

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Am besten nach 30 Minuten Stäbchenprobe machen: Einen Zahnstocher in die Kuchenmitte stechen – kommt er sauber heraus, ist der Kuchen fertig.

(Einen Gugel mit der doppelten Menge ca. 60 Minuten backen.)

Den fertig gebackenen Gugelhupf herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Dort komplett abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Gugelhupf mit der Schokolade oder Kuvertüre überziehen.

Ich denke, man kann diesen Kuchen auch super variieren, wenn man den Kakao im Teig weglässt und andere Aromen oder nur Schokoraspeln oder zum Beispiel Rosinen, Cranberries oder Nüsse zufügt.

Viel Spaß beim Nachbacken und genussvolles Vernaschen!

Eure Judith

Buchvorstellung: „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ von Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller

Heute gibt es Lesefutter und feinstes Traditions-Naschwerk! Kennt ihr die Conditorei Kreutzkamm? Falls nicht, wird es Zeit, denn dieses Familienunternehmen – eines der ältesten in Europa – feiert seinen 200. Geburtstag!

Durch seine lange Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen führt

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, die das Unternehmen in der 5. Generation leitet, die Leser des diesen Monats erschienenen Callwey-Buchs. Die ersten 35 Seiten des Buchs sind der spannenden Geschichte gewidmet, denn wie es so schön heißt: „Ein Unternehmen, das eine Geschichte hat, kann eben Geschichten erzählen.“ Bei all den dramatischen Ereignissen der letzten 200 Jahre ist es ein absolutes Wunder, dass solch ein Unternehmen noch immer existiert.

Als großer Fan von Althergebrachtem, Traditionen und ehrlichem Handwerk möchte ich eine große Lanze brechen für solche Unternehmen. Gerade in einer Zeit, in der kleine Geschäfte sich kaum noch gegen die internationale Konkurrenz und die großen Ketten behaupten können, sollte es uns allen ein Anliegen sein, die wenigen überlebenden Juwelen zu schützen und zu unterstützen – indem wir beim kleinen handwerklich arbeitenden Bäcker unser Brot kaufen und nicht beim Discounter um die Ecke (die Gesundheit wird es uns ebenso danken), indem wir direkt im Hotel oder der kleinen Herberge unsere Reise

buchen und nicht beim großen Portal, das als Zwischenhändler massive Provisionen abgreift, im Ernstfall aber keinen persönlichen Ansprechpartner bietet, indem wir in der kleinen Dorfbuchhandlung unsere Bücher bestellen statt beim Onlinehändler mit Smile-Logo und vielleicht auch mal einen Euro mehr für etwas richtig Gutes ausgeben, es uns dafür aber auch ganz bewusst gönnen und es umso mehr genießen.

Inhalt

Nachdem man in die turbulente Geschichte des Betriebs eintauchen durfte, folgen Kapitel mit Basiswissen und Grundrezepten, danach kommen sieben Kapitel mit Rezepten.

Die Vielfalt ist fantastisch. Da gibt es ganz bodenständige Kekse und Kuchen, aber auch aufwendige Torten (sogar eine vegane), Petit fours und Weihnachtsgebäcke.

Die Rezepte sind übersichtlich, bestimmte Arbeitsschritte werden zu Beginn des Buchs erklärt. Oft gibt es noch einen Tipp, wie man Zutaten ersetzen kann, zur Menge oder was gut dazu passt.

GRUNDREZEPTE

WIENER BODEN

Backzeit: 40 Minuten
Portionen: 1 Boden (1 Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN
55 g flüssige Butter
5 Eier
250 g Zucker
225 g Weizenmehl Type 550
60 g Weizenstärke
Abrieb von ½ Zitrone
1 Prise Bourbonvanille
1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Butter leicht erwärmen, bis sie flüssig ist.

Die Eier mit dem Zucker verrühren und mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad auf etwa 45 °C erwärmen.

Die erwärmte Eier-Zucker-Mischung mit einer Küchenmaschine mit Schneebesen schaumig schlagen, bis sie erkaltet ist.

Weizenmehl und Weizenstärke sieben und mit dem Zitronenabrieb, Vanille und Salz mischen. Langsam und vorsichtig unter die Eiermasse rühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Zum Schluss die flüssige warme Butter unter die Masse rühren und langsam verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.

Die Wiener Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten goldbraun backen.

Danach den Wiener Boden herausnehmen, etwa 30 Minuten in der Form erkalten lassen. Erst dann vorsichtig aus der Form lösen und zuletzt vollständig erkalten lassen.

Anschließend kann der Boden weiterverarbeitet werden.

TIPP

WIENER BODEN

Kostprobe?

Ich würde am liebsten jedes Rezept kosten, alles sieht so köstlich aus. Und da ich großer Fan bodenständiger Kuchen bin, werde ich sicher einiges nachbacken. Die TOGO-Kekse findet ihr

ja schon auf dem Blog. Lecker sehen auch der „Wiener Kirschkuchen“ oder der „Mohnkuchen“ aus. Gegen einen herzhaften „Spinatstrudel“ oder auch einen „Zwetschgenstrudel“ hätte ich auch nichts einzuwenden. Klassiker wie „Prinzregententorte“ oder die „Kreutzkamm Spezialtorte“ fehlen auch nicht und zu Weihnachten würde ich auf jeden Fall „Honiglebkuchen“ vernaschen, die durch den 4–6 Monate zuvor hergestellten Lagerteig besonders aromatisch sind.

KREUTZKAMM ROYAL-TORTE

Backzeit: 40–45 Minuten
Portionen: 1 Torte (1 Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN

Tortenboden:
140 g Butter
200 g Zucker
30 g Kakaopulver
5 g Instantkaffeepulver
30 ml Kaffeelikör
8 Eigelb
8 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Butterkekse
100 g Weizenmehl Type 550
170 g gemahlene Haselnusskerne
65 g Krokant

Tortentränke
160 ml Wasser
120 g Zucker
50 ml Espresso frisch
50 ml Kaffeelikör

Tortenfüllung
2 g Instantkaffeepulver
100 ml Espresso frisch
650 g Buttercreme (siehe Rezept 59)
50 ml Kaffeelikör

Garnitur
250 g Marzipan
250 g Vollmilchkuvertüre
250 g Zartbitterkuvertüre

Zunächst wird der Tortenboden gebacken. Dafür den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit einem Backpapier am Boden einspannen.

Die Butter mit 100 g Zucker und Kakaopulver schaumig rühren. Das Instantkaffeepulver im Kaffeelikör auflösen und zu einer Paste verrühren. Diese zur Buttermasse geben. Währenddessen nach und nach das Eigelb hinzufügen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen.

Die Butterkekse zu Bröseln verarbeiten. Das Weizenmehl sieben und mit den gemahlenen Haselnüssen, Butterkeksbrösel und dem Krokant mischen.

Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Buttermasse heben. Dann die Trockenzutaten unterheben, bis sich alles gut verbunden hat.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40–45 Minuten backen, bis er fest und durchgebacken ist.

Nun wird die Tränke hergestellt. Hierfür Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Den Espresso und den Kaffeelikör zugeben und gut vermischen.

Für die Tortencreme den Instantkaffee im heißen Espresso auflösen und abkühlen lassen. Die Buttercreme mit dem Kaffee und dem

Etwa 20
chen bei

Zum Fer
ten Torte
dünn abs
wiederhol
Böden erl
Tortenring
creme best
bedecken,
oft wieder
sind. Nun
presst minc

Nach dem
lösen und
creme einst

Zuletzt die T
das überschü
Mit der gem
überziehen u

Was mir am Buch besonders gefällt, sind nicht nur die Geschichten aus zwei Jahrhunderten und das zum Teil historische Flair der Rezepte, sondern auch die Aufmachung der Fotos, die mich stark an Omas Koch- und Backbücher aus den 50er Jahren erinnern.

Wer alte Rezepte schätzt, für den ist dieses Buch ein Muss und ich bin sicher, dass alle Naschkatzen und -kater ihre Freude daran haben werden, in all diesen köstlichen Naschereien zu stöbern. Und vielleicht schaut ihr ja auch mal im Café der Conditorei vorbei, wenn ihr mal in München seid!

KÄSE-MOHN-KUCHEN

Backzeit: 1 Stunde
Portionen: 16 Stücke
(Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN
90 g Butter
325 g Hefeteig (Rezept siehe Seite 56)
250 ml Milch
210 g Zucker
30 g Grieß
1 Prise Bourbonvanille
200 g gemahlener Mohn
3 Eier
600 g Quark
50 g Vanillecremepulver
Abrieb von ½ Zitrone
350 g Sahne
160 g Butterstreusel (Rezept siehe Seite 67)

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 15 g Butter fetten. Den Hefeteig etwa so groß wie den Boden der Form ausrollen, diesen damit auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für die Mohnfüllung die Milch mit 50 g Zucker, Grieß, 25 g Butter und Bourbonvanille aufkochen und den Grießbrei dann vom Herd nehmen. Den Mohn mit einem Ei verrühren. Den Grießbrei dazugeben und alles gut vermischen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Käsemasse Quark, 160 g Zucker, Vanillecremepulver, Zitronenabrieb und 2 Eier verrühren. 50 g Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Zuletzt die Sahne unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die Mohnfüllung in die Springform geben und gleichmäßig verstreichen. Darauf die Quarkmasse verteilen und glatt streichen.

Zum Schluss die Butterstreusel gleichmäßig daraufstreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 1 Stunde goldgelb backen.

Anschließend herausnehmen und warm oder kalt servieren.

Bis dahin wünsche ich euch viel Spaß beim Schmökern und Nachbacken!

Alles Liebe,

eure Judith

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller
„Das Original Kreutzkamm Backbuch“
Callwey Verlag
Gebunden, 39,95 Euro
ISBN: 978-3-7667-2713-8