



Zarter Weißwein-Gugelhupf – und dazu Jolie Blanc de Blancs Lieblich

Ein leckeres Rezept für einen zuckersüßen Nachtisch, das in Kooperation mit
„Zimtblume“ entstanden ist.

Zeitaufwand
Ca. 65 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Mittel

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

| | |
|---------|---|
| 300 g | Mehl |
| 1 Pk | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 4 | Eier |
| 200 g | Zucker |
| | Vanilleextrakt |
| 1 | Zitrone, Abrieb und Saft |
| 150 ml | Blanchet Jolie Blanc de Blancs Lieblich |
| 120 ml | Sonnenblumenöl |
| 250 g | Puderzucker |
| | Gehackte Pistazien |
| | Essbare Frühlingsblumen |

... und dazu Blanchet Jolie Blanc de Blancs Lieblich

Zubereitung

1

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

2

Gugelhupfform einfetten und ggf. mit Semmelbröseln abbröseln

Für den Teig:

1

Eier mit Zucker mehrere Minuten aufschlagen

2

Zitrone waschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen
Zitronenabrieb und Vanilleextrakt zur Eiermasse geben und kurz verrühren

3

Öl langsam in die Eiermasse einrühren

4

Mehl, Backpulver und Salz mischen, Abwechselnd Mehlmischung

5

Weißwein und Zitronensaft in den Teig rühren. Nur so lange rühren, bis sich die Zutaten gerade so verbunden haben, sonst wird der Kuchen speckig

6

Teig in die vorbereitete Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 50 Minuten backen

7 Nach 45 Minuten eine
Stäbchenprobe machen

8 Kuchen ganz auskühlen lassen und
dann vorsichtig aus der Form lösen

Für den Guss:

1 Puderzucker sieben und mit
Weißwein mischen, bis ein dicker
Guss entsteht

2 Guss auf den Gugelhupf streichen
und dekorativ am Rand
herunterlaufen lassen, mit gehackten
Pistazien und Frühlingsblumen
dekorieren