



## 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