



Zimt-Zucker Guglhupfe **mit Schokoglasur oder Karamelltopping.**

Zutaten für eine doppelte Guglhupfform (2x500 ml) // (Zutaten für eine normal große Form in Klammern)

Hinweis: Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben!

Teig:

- 150 (225g) g weiche Butter
- 150 (225) g Zucker
- 4 (6) Eier
- ½ (¾) Teel. gemahlene Vanille
- 100 (150) g Creme fraîche oder griech. Joghurt 10%
- 220 (330) g Mehl Type 550
- 2 gestr. (normale) Teel. Backpulver
- 1 (2) Esslöffel brauner Rum

Zum Bestreichen:

- 80 (100) g geschmolzene, gesalzene Butter
- 80 (100) g Rohrohrzucker
- 1-2 Teel. Zimtpulver bzw. nach Geschmack

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Backform gut fetten. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dabei nach und nach die Eier unterschlagen. Jedes mindesten eine halbe Minute! Anschließend die Vanille und die Creme fraiche oder den Joghurt unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Zusammen mit dem Rum untermixen. Den Teig in die gefettete(n) Form(en) füllen, glattstreichen und bei 180 Grad ca. 35 -45 Minuten backen. Macht bitte gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe, denn jeder Backofen ist anders!

Während der Kuchen backt, die Butter schmelzen und den Zucker mit dem Zimtpulver vermengen. Den frisch gebackenen Kuchen nach 5 Minuten Ruhezeit stürzen und noch warm, satt mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Sogleich üppig mit Zimtzucker bestreuen. Ggf. den Zucker mit den Händen leicht andrücken.

Schokoglasur

- 40 (50) g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 30 (40) g Sahne
- ½ Teel. weiche Butter

Schokolade und Sahne über dem Wasserbad erwärmen und schmelzen. Die Butter hinzufügen und glattrühren. Den Schokoguss über den Zimt-Zucker Guglhupf geben.

Karamelltopping

- 40 (50) g Karamellcreme (selbstgemacht oder gekauft)
- 40 (50) g Mascarpone

Karamellcreme (sie sollte nicht zu flüssig sein!) und Mascarpone miteinander verrühren, in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle füllen und den Zimt-Zucker Guglhupf damit verzieren.

Der Guglhupf schmeckt am besten in Raumtemperatur, weil dann das Butteraroma am schönsten zur Geltung kommt :-).