



Duftiger Gugelhupf mit Rose & Hibiskus

Für eine Gugelhupfform mit 24 cm Ø - ich habe die [Nordicware Bavaria*](#) verwendet.

Teig

- 150 g neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 200 g Puderzucker
- 5 Eier Gr. M
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g griech. Joghurt 10%
- 3 El. Rosenwasser
- Abrieb ½ Bio Orange
- 1 Teel. Safranfäden (½ g) + ca. 20 ml heißes Wasser (alternativ Saft ½ Orange)
- 150 g Mehl
- 60 g Stärkemehl
- 2 Teel. Backpulver
- 1 Teel. gemahlene Kardamom
- 1 Prise Salz
- 3 El. gehackte Pistazien

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben! - Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform sorgfältig fetten. (Für konturenreiche Formen wie die hier verwendete nehme ich [Baktrennspray*](#)) Die Safranfäden mit dem heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. - Das Öl zusammen mit dem Puderzucker in eine große Schüssel füllen und mit dem Mixgerät sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und jedes mindestens eine halbe Minute verquirlen. Danach die gemahlene Mandeln, den Orangenabrieb, den zimmerwarmen Joghurt und den Safran mitsamt der Flüssigkeit (oder den Orangensaft) unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Salz und Kardamom mischen, über die Eimasse sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Die

gehackten Pistazien ebenfalls unterrühren und den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen. Bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Bitte eine Stäbchenprobe machen, bevor er aus dem Ofen genommen wird. Den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Rost stürzen und komplett abkühlen lassen.

Guss

- 200 g Puderzucker
- 1 El. getrocknete [Hibiskusblüten](#)* /Hibiskustee)
- 50 ml kochendes Wasser
- 2-3 Teel. Rosenwasser
- [getrocknete Blütenblätter](#)*
- gehackte grüne Pistazienkerne

Die Hibiskusblüten mit kochendem Wasser übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Rosenwasser und dem portionsweise hinzugefügtem roten Hibiskussud zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss auf dem abgekühlten Gugelhupf verteilen und sogleich mit getrockneten Blüten und gehackten Pistazien bestreuen.

Gut abgedeckt bleibt der Gugelhupf bleibt mehrere Tage saftig.