Rezept

CASSIS-GUGLHUPF

Ein Rezept von CASSIS-GUGLHUPF, am 17.05.2025

Zutaten

150 g	Schwarze Johannisbeeren
3 TL	Cassislikör
40 g	Schmand
1	Ei
	Salz
2 TL	Backpulver (8 g)
1	Grundrezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
	Pfefferminzblätter
¼	Vanilleschote
70 g	Mascarpone
25 g	Puderzucker
1	Eigelb
70 g	Mehl
	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen
	Schwarze Johannisbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten, mit Mehl ausstäuben und auf das Ofengitter stellen.

2. Die Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und pürieren. 80 g Mark abnehmen, den Rest beiseitestellen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

3. Das Fruchtmark mit 2 TL Cassislikör, Mascarpone, Schmand, Vanillemark, Puderzucker, Ei, Eigelb und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

4. Das Mehl und das Backpulver auf die Masse sieben und unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Anschließend quer durchschneiden.

5. Die Buttercreme wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben zubereiten und das restliche Johannisbeermark unterrühren. Mit dem übrigen Cassislikör abschmecken. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die unteren Teile der Guglhupfe spritzen. Die oberen Teile aufsetzen und leicht andrücken. Die restliche Creme in Tupfen auf die Guglhupfe spritzen und mit Johannisbeeren und Pfefferminze verziert servieren.