

Rezept

Gewürzgugelhupf

Ein Rezept von Gewürzgugelhupf, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Rosinen	100 ml weißer oder roter Portwein (oder Orangen- oder Birnensaft)
2 Sternanis	6 grüne Kardamomkapseln
1 Stange Zimt	100 g Butter
1 kleiner säuerlicher Apfel (z. B. Cox Orange)	150 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln	2 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver	je 1/2 TL gemahlener Koriander und Kardamom
je 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss und gemahlener Anis	4 Eier
2 Päckchen Vanillezucker	150 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben	Butter für die Form
	gemahlene Mandeln für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Gugelhupfform (22 cm Ø, 1,5 l Inhalt; ca. 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit dem Portwein und den ganzen Gewürzen in einem kleinen Topf aufkochen und zugedeckt 12 Std. (oder über Nacht) ziehen lassen. Die Gewürze entfernen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und mit Mandeln ausstreuen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen, reiben und unter die Butter rühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und die gemahlene Gewürze mischen.
3. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts (noch besser ist die Küchenmaschine) in ca. 5 Min. hellschaumig schlagen. Die Mehl-Mandel-Mischung rasch unterrühren, dann die Apfel-Butter-Mischung unterheben.
4. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Den Gugelhupf herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.