

Rezept

Glühwein-Guglhupf

Ein Rezept von Glühwein-Guglhupf, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Butter	1 kleine Bio-Blutorange
¼ Vanilleschote	30 g Gianduja-Kuvertüre oder Zartbitterkuvertüre
50 g Puderzucker	Nelkenpulver
Salz	1 Ei
1 Eigelb	35 ml Glühwein
50 g Mehl	1 TL Backpulver (4 g)
100 g Aprikosenkonfitüre	evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter zerlassen. Die Blutorange heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben (es soll etwa 1 TL ergeben). Von der anderen Hälfte die Schale mit dem Zestenreißer abziehen, nach Belieben in kochendem Wasser blanchieren (siehe Umschlagklappe hinten) und beiseitestellen. Von der Orange rundum die restliche Schale mit dem Bast abschneiden. Die Filets aus den Segmenten schneiden, klein würfeln und gut abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe S. 41). Die Butter mit Orangenschale, Vanillemark, Puderzucker, Nelke und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Ei, Eigelb und Glühwein nach und nach unterrühren. Die Kuvertüre vorsichtig untermischen.
3. Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und mit einem Teigspatel unterheben. Die Orangenwürfel untermischen. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Kuchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
4. Die Konfitüre aufkochen und die Guglhupfe damit bestreichen. Die Gugl mit den Orangenzesten garnieren und trocknen lassen.