

Rezept

Gugelhupf mit Traubenquark

Ein Rezept von Gugelhupf mit Traubenquark, am 27.04.2024

Zutaten

220 g Hirse	350 ml hellen Traubensaft
1 Stück Vanilleschote (3 cm lang)	Salz
400 g rote kernlose Trauben	3 Eier
2 EL Rapsöl	300 g Magerquark
50 ml Sahne	1 EL Honig
Hirse und Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (Inhalt 1,3 l; 8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 11 g F, 11 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Hirse mit 350 ml Traubensaft, Vanilleschote und 1 Prise Salz aufkochen und 15 Min. köcheln lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Trauben waschen. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Öl schaumig rühren und mit 250 g Trauben unter die Hirse ziehen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
2. Die Form fetten und mit Hirse ausstreuen. Die Masse einfüllen und im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen. Erst auskühlen lassen, dann stürzen. Für die Sauce den Quark mit Sahne und Honig verrühren. Die übrigen 150 g Trauben klein schneiden und unter die Quarkcreme ziehen.