

Rezept

Mamorgugelhupf mit Rum

Ein Rezept von Mamorgugelhupf mit Rum, am 25.04.2024

Zutaten

50 g Zartbitterkuvertüre	1/2 Vanilleschote
200 ml Milch (3,8 % Fett)	4 Eigelbe (Größe M)
100 g Zucker	1 EL Rum
1 Msp. abgeriebene Bio-Orangenschale	1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
400 g Sahne	Puderezucker zum Bestäuben
frisch geschlagene Sahne zum Servieren (nach Wunsch)	Guglhupfform (1.2 l Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre fein hacken. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote und Mark mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Vanillemilch zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und zur Rose abziehen.
3. Die Vanillemasse durch ein Sieb in eine kalte Schüssel streichen. Rum, Orangen- und Zitronenschale einrühren. Ein Drittel der Masse in eine zweite Schüssel füllen. Die Kuvertüre darin schmelzen lassen und kalt rühren. Die helle Masse auf einem kalten Wasserbad kalt rühren.
4. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig fest aufschlagen. Ein Drittel behutsam unter die Schokomasse, zwei Drittel unter die helle Masse heben.
5. Die Form kalt ausspülen und abtropfen lassen, nicht trocknen. Die beiden Parfaitmassen abwechselnd in die Form füllen, dabei mit der hellen Masse beginnen. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass sich Luftbläschen lösen und die Massen sich gut verbinden. Die Parfaitmasse mit einer langen Gabel spiralförmig verziehen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
6. Die Form etwa 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät nehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine Platte stürzen. Den Gugelhupf mit Puderezucker bestäuben und in dicke Scheiben schneiden. Nach Wunsch mit frisch geschlagener Sahne servieren.