

Rezept

Rote-Bete-Gugelhupf

Ein Rezept von Rote-Bete-Gugelhupf, am 04.10.2024

Zutaten

200 ml Rote-Bete-Saft	50 g (Roh-)Rohrzucker
1/2 Vanilleschote	1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale
200 ml Sonnenblumenöl	180 g (Roh-)Rohrzucker
1 Prise Salz	4 M Eier
350 g Dinkelmehl (Type 630)	1 TL Backpulver
30 g gemahlene, gehäutete Mandeln	Öl und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup Rote-Bete-Saft mit dem Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, beides mit der Orangenschale zu dem Saft geben. Die Mischung zum Kochen bringen und in ca. 10 Min. sirupartig auf ein Viertel (ca. 50 ml) einkochen, dann abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Für den Teig Öl mit Zucker, Salz und Eiern mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, über die Eiercreme sieben und gut unterrühren. Die Hälfte des Teiges abnehmen und mit dem Sirup und den Mandeln vermischen.
3. Den puren und den eingefärbten Teig löffelweise abwechselnd in die Form füllen. Eine Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und den Gugelhupf ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.