Gugelhupf mit Schmand ?

Ich könnte eigentlich ständig einen Kuchen backen ? und vor allem liebe ich den Gugelhupf. Ich weiß auch nicht ob es an der Form liegt, oder an dem Nervenkitzel ihn heile aus der Form zu bekommen ? auf jeden Fall bin ich ständig auf der Suche nach neuen Inspirationen für ein neues gutes Rezept ? der Gugelhupf mit Schmand und Mandarinen ist allerdings ein sehr altes Rezept aus meinen früheren Urlauben mit der Familie auf einem wunderschönen Bauernhof in Bayern am Kochelsee ?

Die Bäuerin hat täglich neben ihrer Arbeit auf dem Hof frischen Kuchen gebacken und einer war leckerer als der andere. Der Gugelhupf mit Schmand und Mandarinen war ganz klar einer meiner Favoriten, denn er ist sehr saftig und feucht im Inneren. Also nix für Leute, die eher auf trockene und lockere Rührkuchen stehen ?

Ich habe also vor kurzem mal Inventur in meinem Vorratsschrank gemacht, und dabei sind mir 2 Büchsen Mandarinen in die Hände gefallen. Übrig geblieben von Silvester, denn da ist immer Raclette angesagt ? und damit war die Entscheidung für den Gugelhupf gefallen. Schmand hatte ich auch noch im Haus ? na dann konnte es ja losgehen ?

Bei dem Geschmack war gleich wieder die Erinnerung an früher da ? wunderbar

Also kauft euch die Zutaten und los geht’s ?

Zutaten

180 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Vanillezucker

5 Eier

200 g Schmand

375 g Mehl

1/2 Backpulver

Eine Prise Salz

2 Dosen Mandarinen – 300 g Gewicht/ 175 g Abtropfgewicht

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker

Zubereitung

– Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen

– Mandarinen durch ein Sieb gießen und dabei den Saft einer Büchse aufheben

– weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen

– Eier nach und nach unterheben und dann den Schmand hinzufügen

– Mehl, Backpulver und Salz mischen und zum Teig geben

– nun den Mandarinensaft unterheben

– zum Schluss vorsichtig die Mandarinen zufügen und mit einem großen Holzlöffel oder ähnlichem verrühren

– den Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertigen Kuchen unbedingt abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen

– mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤