

Lebkuchen-Gugelhopf mit Kardamom-Kaki-Kompott



Für viele ist er ein Liebling der Kaffeetafel: der Gugelhopf! Wir präsentieren den Klassiker im Miniformat mit einer weihnachtlichen Note und würzigem Kardamom-Kaki-Kompott.

Der Gugelhopf gehört nicht nur zu den ältesten Kuchensorten, er ist sogar so beliebt, dass er im elsässischen Städtchen Ribeauvillé jährlich beim sogenannten «Fête du Kougelhopf» gefeiert wird. Die Herkunft des Kuchens ist umstritten und sowohl Frankreich als auch Österreich behaupten, seine Erfinder zu sein. Je nachdem wo man das Gebäck bestellt, wird es auch Napf-, Topf- oder Aschkuchen genannt.

Ursprünglich wurde der Gugelhopf mit Hefe gebacken. Seit der Erfindung des Backpulvers füllt man aber auch klassische Rührteige in die Form – so auch im heutigen Rezept. Begleitet werden unsere Mini-Lebkuchen-Gugelhöpfe von einem Kompott aus Kaki und Kardamom.

Wer keine kleinen Backförmchen zu Hause hat, kann das Rezept auch in Gross nachbacken. Dabei einfach mit der doppelten Menge der Zutaten arbeiten und die Backzeit auf circa 40 Minuten verlängern.

Gugelhopf

- Etwas Butter für die Formen
- 120 g Weissmehl
- 70 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1½ TL Lebkuchengewürz
- Prise Salz
- 1 Ei
- 80 g Butter, geschmolzen und leicht abgekühlt
- 1 TL Melasse, optional
- ½ TL Vanillepaste
- 100 ml Vollmilch
- 6er-Backform für Mini-Gugelhöpfe
- Puderzucker zum Bestreuen

Kompott

- • 40 g Zucker
- • 250 ml Weisswein
- • 2 Kakis, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
- • 1 Zimtstange
- • $\frac{1}{8}$ TL gemahlener Kardamom
- • $\frac{1}{2}$ TL Maizena

Gugelhöpfe

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backform mit Butter einfetten.
2. In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermengen.
3. Eine separate Schüssel nehmen, das Ei verquirlen und mit der Butter und der Melasse verrühren. Vanillepaste und Milch dazugeben und rühren, bis die Masse glatt ist.
4. Die feuchte Masse zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis keine Mehlklumpen mehr vorhanden sind.
5. Die Masse in die Backformen füllen und 10 Minuten backen. Mini-Gugelhöpfe vollständig auskühlen lassen.

Kompott

1. Für das Kompott den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weisswein ablöschen; dabei sich vor heissen Spritzern in Acht nehmen! Bemerkung: Caramel klumpt durch das Ablöschen, schmilzt beim Weiterkochen aber wieder.
2. Kakis, Zimtstange und gemahlene Kardamom hinzufügen und das Ganze aufkochen. Hitze reduzieren und alles 3 Minuten köcheln lassen.
3. Ein wenig von der Kompottsauce mit dem Maizena verrühren und zurück in den Topf geben. Weiterkochen, bis es leicht andickt und die Kakis weich sind.
4. Das noch warme Kompott zu den Lebkuchen-Gugelhöpfen servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde