

Gugelhupf mit Safran, Vanille-Birne und Rotwein-Zabaione

Für 10 kleine Gugelhupfe

Für die Gugelhupfe:

4 Eier	1 Prise unbehandeltes Salz	130 g Puderzucker
3 Fäden Safran	2 EL Sahne	3 EL Vollmilch
150 g Butter, zimmerwarm	Zitronen-Abrieb	120 g Mehl Typ 550
10 kleine Gugelhupfförmchen		

Für die Vanillebirne:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Butter
1 EL Honig	2 EL Zitronensaft	

Für die Zabaione:

4 Eigelbe	1 Ei	30 ml Rotwein
2 EL Puderzucker		

Für die Gugelhupfe:

Zwei der Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz und 30 g Puderzucker steif schlagen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Safranfäden mit Sahne und Milch leicht erwärmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Puderzucker mit der Butter mit einem Mixer schaumig weiß aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe und die ganzen Eier dazugeben und unterrühren.

Zitronenschale und Safranmilch zur Butter geben und ebenfalls unterrühren.

Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Butter heben, bis alles gut vermischt ist.

Die eingeölkten und bemehlten Förmchen zu $\frac{2}{3}$ mit dem Teig füllen und für 15 Minuten im Ofen backen. Dann die Gugelhupfe aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Wenn man nicht so viele Förmchen hat, kann man die Gugelhupfe auch nacheinander backen.

Für die Vanillebirne:

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in Spalten schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.

Butter und Honig karamellisieren, Birnen, Zitronensaft und Vanille dazugeben und alles leicht erwärmen. Nach zwei Minuten sind die Birnen fertig.

Für die Zabaione:

Alle Zutaten in eine Stielkasserolle geben und erhitzen. Dabei mit einem Schneebesen zu einer cremigen Weinschaumsauce aufschlagen.

Gugelhupf auf die Teller setzen, die Birnenspalten davor anrichten und die Zabaione auf Gugelhupf und die Birnenspalten geben.

Sarah Wiener am 14. Oktober 2017