

# Getränkter Johannisbeer-Guglhupf

## Für 4 Personen

125 ml Milch	1 Würfel Hefe (42 g)	180 g Zucker
500 g Mehl	5 Eier	2 Vanilleschoten
2 Zitronen, unbehandelt	1 Prise Salz	200 g Butter, weich
200 g Johannisbeeren, rot	50 g Mandelblättchen	2 EL Zucker, braun
200 ml Rotwein	3 cl Cassislikör	Butter, für die Form

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Vorteig die Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 80 Gramm Zucker darin auflösen, 100 Gramm Mehl zugeben und glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. 400 Gramm Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Schale einer Zitrone abreiben. Eier, Vanillemark, einen Teelöffel Zitronenschale, Salz und den gegangenen Vorteig zugeben. Mit dem Knethaken des Handrührers alles zu einem glatten, halbflüssigen Teig verkneten. Danach die weiche Butter und die Johannisbeeren vorsichtig unterkneten, den Teig zudecken und 45 Minuten an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Guglhupfförmchen dünn mit Butter auspinseln und mit den Mandeln und braunem Zucker austreuen. Den Teig in die Formen füllen, mit einem Tuch zudecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Küchlein im Backofen auf der zweiten Schiene von unten circa 30 bis 35 Minuten backen. Für den Johannisbeersirup eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft pressen. 100 Gramm Zucker, Rotwein und Vanillemark sowie Cassislikör, Zitronensaft und -schale einmal zusammen aufkochen und mit den Gewürzen erkalten lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Die noch warmen Kuchen aus den Förmchen stürzen und mit dem Sirup tränken. Die Beeren mit dem Sirup mischen, über die Kuchen verteilen und servieren.

Johann Lafer am 20. September 2008