

## Johann Lafer | Getränkter Gugelhupf mit Johannisbeeren

---

### Zutaten für 4 Gugelhupfförmchen mit 10 – 12 cm Durchmesser:

- 125 ml Milch
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 180 g Zucker
- 500 g Mehl
- 200 g Rote Johannisbeeren
- 4 Rispen Johannisbeeren
- 2 Vanilleschoten
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 5 Eier
- Salz
- 200 g weiche Butter
- Butter für die Förmchen
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL brauner Zucker
- 200 ml trockener Rotwein
- 3 cl Cassis-Likör

### Zubereitung:

Für den Vorteig die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe mit den Fingern zerbröseln und mit 80 g Zucker in der Milch auflösen. 100 g Mehl dazugeben und glatt rühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Die Johannisbeeren von den Rispen streifen, verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronen heiß waschen, trocken reiben und von 1 Zitrone 1 TL Schale fein abreiben. Die Eier mit Vanillemark, Zitronenschale, 1 Prise Salz und dem Vorteig zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, halbflüssigen Teig verkneten. Zunächst die weiche Butter und dann die Johannisbeeren vorsichtig unterkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4 Gugelhupfförmchen einfetten und mit den Mandeln und dem braunen Zucker ausstreuen. Den Hefeteig vierteln, in die Formen füllen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Die Küchlein im Ofen auf mittlerer Schiene 30 – 35 Minuten backen.

Für den Sirup die restliche Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der übrigen Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Restlichen Zucker, den Wein, das Vanillemark, den Likör und die Zitronenschale sowie den Zitronensaft in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Den Sud mit den Gewürzen abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, noch warm aus den Förmchen stürzen und mit dem Sirup tränken. Mit je 1 Johannisbeerrispe garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 20.09.2008*

*Prominente Gäste: Sophie Schütt & Ralf Möller*