Gugelhupf (Østerriksk julekake)



Ingredienser

♥ 100 g rosiner
♥ 0,5 dl rom
♥ 2 dl helmelk
♥ 25 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 3 eggeplommer
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 100 g sukker
♥ skall av 1 sitron
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 eggehviter

Pynt:
♥ 30 g smør
♥ 50 g mandelflak
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bløtlegg rosinene i rom i minst 1 time (og gjerne over natten).

Varm melken til den er lunken og løs opp gjæren i den. Pisk mykt smør luftig sammen med eggeplommer, vaniljesukker og halvparten av sukkeret. Rør inn fint revet sitronskall. Bland inn gjærmelken og deretter hvetemelet. Pisk eggehvitene stive. Ha resten av sukkeret i bollen med eggehvitene og pisk videre til en myk marengs. Bland marengsen forsiktig inn i deigen. Vend til slutt inn godt avrente rosiner.

Pensle en formkakeform som rommer 2 liter med smeltet smør og dryss den deretter med mandelflak.

Ha deigen i formen og la den heve i 30–45 minutter.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 35 minutter, til den er gjennomstekt.

Hvelv kaken ut av formen mens den fortsatt er lunken.

La kaken avkjøles helt på rist. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Rom kjøpes på polen. Rom kan byttes ut med varmt vann hvis du ønsker det.

♥ Kaken er kjempefin å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gugelhupf-osterriksk-julekake