

Eisgugelhupf (Franz Christberger vom Gasthaus Lamm/Wangen)



[caption id="attachment_10426" align="aligncenter" width="709" caption="Franz Christberger empfiehlt heute seinen Eisgugelhupf. Ein Klassiker mit Hochprozentigem..."]



[/caption]

Rezept Eisgugelhupf (Franz Christberger, Gasthaus Lamm)

Zutaten

- 240 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 0,6 l Sahne
- Kleine Tasse mit Rosinen
- Schuss Obstbrand
- 3 cl Birnengeist (z.B. Gaishirtle)
- Aus dem Tiefkühlregal: hausgemachtes oder gekauftes Schokoeis

Zubereitung

1. Den Zucker mit Ei und Eigelb, 3 cl Obstbrand (z.B. Gaishirtlesbrand) über Wasserdampf warm aufschlagen bis zur Blume, danach kalt schlagen im Eiswasser.
2. Die Rosinen mit Schuss Obstbrand in kleinem Topf heiß machen und so lange rühren, bis der Obstbrand verdampft ist.
3. Dann beim Kaltschlagen in Eiswasser wieder dazu geben.
4. Geschlagene Sahne oder mit Sahnemaschine gefertigte Sahne vorsichtig unter die Masse rühren.
5. In Gugelhupfform $\frac{1}{2}$ voll einfüllen das Schokoeis zwischen die Masse geben wie bei richtigem Gugelhupf. Nun die restliche Masse darauf geben, glatt streichen und mit Klarsichtfolie abdecken.
6. 24 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen.
7. Beim Herausnehmen die Form kurz mit heißem Wasser abspülen, außen auf Tischkante klopfen und auf einen größeren Teller stürzen. Nun in Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp: Dazu empfiehlt Franz eingemachte, heiße oder kalte Beeren und geschlagene Sahne.