

Eisgugelhupf (von Franz Christberger, Gasthaus Lamm)



Zutaten:

- 240 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 0,6 l Sahne
- kleine Tasse Rosinen
- Schuß Obstbrand
- 3 cl Birnengeist (z.B. Gaishirtle)
- hausgemachtes oder gekauftes Schokoeis



Zubereitung

Den Zucker mit dem ganzen Ei, den vier Eigelb und 3 cl Birnenbrand über Wasserdampf warm aufschlagen, bis zur Blume (wenn sich beim Herausheben des Schneebesen eine Blume in der Masse plastisch abzeichnet).

Danach in einem Eiswasserbad weiter schlagen bis die Masse abgekühlt ist.

Nebenher die Rosinen mit einem Schuß Obstbrand in einem kleinem Topf heiß machen und so lange rühren bis der Obstbrand verdampft ist. Diese während des Kaltschlagen im Eiswasserbad dazu geben. Sahne schlagen und vorsichtig unter die Masse rühren.

Die Gugelhupfform zur Hälfte mit der Masse füllen. Dann das Schokoeis dazugeben. Nun, wie bei einem richtigen Gugelhupf, die restliche Masse darauf geben, glatt streichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Den

Gugelhupf für 24 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen.

Beim rausnehmen die Form von außen kurz mit heißem Wasser abspülen. Die Form dann leicht auf die Tischkante klopfen und den Eisgugelhupf auf einen größeren Teller stürzen. Nun in Scheiben schneiden und anrichten.

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