ROTE RÜBEN GUGELHUPF MIT PFIRSICHTOPPING

Unsere Alleskönner, die Simply Good Rote Rüben, zeigen sich heute von ihrer süßen Seite.

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
80 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**VEGETARISCH**

DAS BRAUCHST DU

für 1 Gugelhupf / 10-12 Portionen:

- 1/2 Packung Simply Good Rote Rüben (300g)
- 200 g Pflanzenöl
- 150 g weiße Schokolade
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 große Eier
- 380 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 g weißer Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Staubzucker
- 20 g Pfirsichsaft
- 20 g Zitronensaft

SO GELINGT'S DIR

Rote Rüben sind rot, aber dein Gugelhupf nicht? Keine Angst, du hast alles richtig gemacht. Rote Rüben können sich "ausbacken". Das bedeutet, dass sie bei Gerichten, die lange gebacken oder gekocht werden, die Farbe verlieren können. Die Farbe verratet aber nichts über den Geschmack.
Tipp: Wenn du trotzdem einen roten Gugelhupf à la Red Velvet haben möchtest, füge deinem Teig einfach etwas backfeste, rote Lebensmittelfarbe bei.

1

Für den Rote Rüben Gugelhupf eine 22cm Gugelform sorgfältig einfetten und bemehlen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rote Rüben in einer großen Schüssel pürieren. Schokolade über Wasserbad schmelzen.

2

Rote Rüben Puree, geschmolzene Schokolade, Öl und Vanilleextrakt verrühren, dann die Eier einzeln unterrühren.

3

Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit dem Mixer einmal durchrühren, bis man keine Mehlklümpchen mehr sieht, nicht zu lange rühren.

4

Teig in die Form füllen und für ca. eine Stunde backen. Zahnstocherprobe machen, falls der Kuchen länger braucht, mit Alufolie abdecken.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Kuchen abkühlen lassen. Währenddessen Pfirsichglasur vorbereiten. Dazu alle Zutaten gut verrühren.

6

Gugelhupf mit der Glausur übergießen, trocknen lassen.

7

Den Rote Rübe Gugelhupf servieren und genießen!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: