

Kaiserguglhupf mit Cranberries und Pistazien

Zutaten für einen Kuchen

Zutaten

Zutaten für den Guglhupf:

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 260 ml lauwarme Milch
- 70 g Seeberger Rohrzucker, fein
- 60 g Seeberger Grüne Pistazienkerne
- 200 g Seeberger Cranberries
- 1 Limette (Schale davon)
- 120 g weiche Butter
- 4 Eigelb

Zutaten für den Guss:

- 1 Limette
- 150 g Puderzucker
- 30 g gehackte Seeberger Grüne Pistazienkerne

Zubereitung

Vorbereitung Hefeteig

Dinkelmehl in eine große Schüssel sieben und mit Salz vermengen, dann mittig eine Mulde formen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit Rohrzucker in die Mulde gießen. Etwa 10 Minuten aktivieren lassen. In der Zwischenzeit die Pistazien fein hacken und die Cranberries grob zerkleinern. Schale der Limette fein abreiben.

Zubereitung Guglhupf

Weiche Butter, Eigelb, gehackte Pistazien, Cranberries und Schalenabrieb der Limette zur Mehl Hefe-Mischung geben und mehrere Minuten zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zug ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend erneut kurz durchkneten und in eine gefettete Guglhupfform geben. Teig in der Form weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Guglhupf nun in den Ofen stellen und bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Limettensaft und Puderzucker zu einem gleichmäßigen Guss verrühren, über den Guglhupf geben und mit den restlichen gehackten Pistazien garniert servieren.

