



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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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