

GEEISTER VANILLEGUGLHUPF IM KEKSMANTEL

Der Mantel wärmt den kalten Gugelhupf

Für den Teig Zucker, Butter und Salz glatt rühren, mit Mehl und Stärke mischen und zu Streuseln verarbeiten. 300 g durch ein grobes Sieb drücken. Auf Backpapier im 180°C heißen Ofen ca. 10 Min. gut braun backen. Noch warm mit den Händen in Streusel reiben.

Unter den Restteig ein Eigelb kneten. Kühl stellen, anschließend ausrollen und eine Gugelhupfform von ca. 22cm Durchmesser ausschneiden. Auch diesen Teig bei 180°C goldbraun backen.

Für die Parfaitmasse Eigelb, Zucker und Wasser auf ca. 45°C erwärmen und schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote auskratzen und zufügen. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen.

Die Gugelhupfform dünn mit Butter einfetten und mit Puderzucker ausstauben. Die Parfaitmasse in die Gugelhupfform einfüllen, mit dem Mürbeteigboden abdecken, mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen, besser über Nacht.

Das Vanilleparfait stürzen und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig aus der Form lösen (ersatzweise in heißes Wasser tauchen oder kurz in den warmen Backofen stellen). Mit den Keksstreuseln ganz bestreuen und noch mal kurz anfrieren.

Mit etwas Puderzucker besieben. Mit einem in heißes Wasser getauchten Messer schneiden.

KEKSTEIG

150g Zucker

120g Butter

1 Prise Salz

220g Mehl

30g Stärke

1 Eigelb

PARFAITMASSE

7 Eigelbe

220g Zucker

40g Wasser

1 Vanilleschote

700g Schlagsahne

4 Eier