

Gugelhopf mit Pilzen



Zutaten für 4 Portionen:

200 g Pilze
2 dl Wasser
150 g Zucker
1 EL Zitronensaft
50 g kandierter Ingwer
50 g Mandeln
150 g Butter
150 Zucker
1 Prise Salz
Schale einer halben Zitrone
3 Eier
1 dl Milch
300 g Mehl
2 TL Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Pilze fein schneiden. Wasser, Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten aufkochen. Pilze kalt abspülen, abtropfen und sofort zum Sirup geben. Aufkochen, während 10–15 Minuten leicht köcheln und anschließend auskühlen lassen. Ingwer und Mandeln grob hacken. Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen und alles zusammen zur Pilzmasse geben. Abgeriebene Zitronenschale mit den Eiern und der Milch unter die Masse rühren. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine gefettete und bemehlte Gugelhopfform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad während 55 Minuten backen. Abkühlen lassen, auf einen Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben.