

# 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.