

Rezept August 2012 - Eisgugelhupf

Für 16 Personen



Zutaten

100 g	Rosinen (WL)	1	Vanillezucker
5 El	Rum (WL)	1 El	Kakao (WL)
4	Eier (getrennt)		
100 g	Zucker	Für die Schokosauce:	
1 Pr	Salz	100 ml	Schlagsahne
500 ml	Süße Sahne	100 ml	Milch
1	Zitrone	Evtl.	Gem. Kardamom, Zimt oder Chili

So geht's

1. Rosinen ca. ½ Tag vorher in Rum einweichen
2. Eigelb und Eiweiß trennen, Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Abrieb der Zitrone schaumig rühren..
3. Eischnee mit einer Pr. Salz steif schlagen.
4. Sahne steif schlagen.

Vorsichtig Eischnee und Sahne unter die Eigelbmasse heben, am Schluss die Rosinen samt Einweich-Rum unterheben.

5. Am besten in eine Silikon-Gugelhupfform füllen und mindestens 8 Std. gefrieren.

Für die Sauce, Schokolade klein hacken. Milch und Sahne einmal aufkochen, Schokolade unterrühren, abschmecken, abkühlen lassen. Gugelhupf 20 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, aus der Form lösen, mit Kakao bestreuen und mit der Sauce dekorieren.