

Sarlacc Guglhopf Rezept

Luftiger Butterguglhopf mit Karamellgeschmack, der mit salziger Karamellcreme betreufelt und mit Biscoff-Kekskrümel bestreut wurde. Zwei Biscott Madeleines mit gesalzenen Buttercremezähnen ergeben den Schnabel des Sarlaccs im Loch des Guglhopf.

Vorbereitungsdauer:	35Min
Backdauer:	30Min
Gesamtdauer:	1H05Min

- Die Zutaten

- Butterguglhopf

400 g ungebleichtes Allzweckmehl
1½ Teelöffel Backpulver
¼ Teelöffel Back-Natron
1 Teelöffel Salz
250 g Butter (in Raumtemperatur)
100 g Kristallzucker
150 g Rohrzucker bzw. Kandisfarin
3 große Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt
250 ml Buttermilch
Eine Guglhopf-Backform

- Biscoff Madeleines

2 große Eier
150 Gramm Rohrzucker bzw. Kandisfarin
2¼ Teelöffel Vanilleextrakt
1 Messerspitze Salz
65 Gramm ungebleichtes Allzweckmehl
100 Gramm zu Bröseln zerstoßene Biscoff Kekse
¼ Teelöffel Backpulver
1 Messerspitze Zimtpulver
8 Teelöffel Butter, geschmolzen und abgekühlt
Eine Madeleines-Backform

- Die Dekoration

1 Packung Biscoff Kekse (250 Gramm)
salzige Karamellcreme
eine handvoll gehackte Mandeln

- **Vanilleglasur**

220g Kristallzucker
80ml Wasser
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Eiweiß

- **Die Zubereitung**

- **Butterguglhopf**

1. Ofen auf 180°C vorheizen und die Guglhupf-Backform einfetten.
2. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Backnatron und Salz verquirlen.
3. Den Butter mit Zucker so lange mit dem Mixer mixen bis die Masse eine leichte und luftige Konsistenz erreicht.
4. Die Eier einzeln dazugeben, bis jedes einzelne Ei gut durchgemixt wurde. Dabei nicht vergessen den Rand der Schüssel abzuschaben.
5. Die Vanille dazugeben und gut durchmischen.
6. Nun die Zutaten in eine Schüssel geben und abwechselnd die Mehlmischung und die Butter-Ei Mischung dazugeben. Hierbei sollte man mit der Mehlmischung anfangen und enden. Die Zutaten gut durchmischen bis sich alle Zutaten gleichmässig im Teig vermischt haben.
7. Den Teig in die eingefettete Guglhupfform geben und für 35 bis 45min backen. Ob der Teig fertig ist, kann man mit einem Zahnstocher testen. Sticht man in den Teig und der Zahnstocher kommt sauber heraus, ist der Teig fertig.
8. Nach dem Backen 20 Minuten abkühlen lassen.

- **Biscoff Madeleines**

1. Den Ofen auf 190°C vorheizen und die Madeleines-Backform einfetten.
2. Im Mixer eine Packung Biscoff Kekse zu einem Pulver zermahlen.
3. Eier und Zucker zusammenrühren bis es eine dickflüssige Masse ergibt.
4. Vanilleextrakt und Salz in die Masse rühren.
5. Mehl, die zermahlene Biscoff Kekse, Zimt und Backpulver in einer Schüssel gleichmässig verrühren.
6. Den geschmolzenen Butter unterrühren bis alles gleichmässig vermengt ist.
7. In jede Mulde der Madeleinesbackform einen Teelöffel Teig einbringen.
8. Für 12-14 Minuten backen, bis die Madeleines goldbraun sind. Dabei aufpassen das sie nicht zu lange backen.
9. Abkühlen lassen bevor man die Madeleines entfernt.

- **Kekstentakel**

1. Einen Teil des Madeleinsteinsteig in einen Spritzbeutel oder Plastikbeutel füllen und eine Ecke des Plastikbeutels abschneiden.
2. Nun mit dem Beutel die Tentakel auf einem Backpapier gießen. Dabei aufpassen das die Tentakel nicht zu dick werden, da der Teig beim Backen aufgeht. Eine dünne Linie sollte genügen.
3. Bei 190°C goldbraun backen.

- Vanilleglasur

- | |
|---|
| 1. Das Wasser und den Zucker in einen Kochtopf geben und bei kleiner Flamme erhitzen aber nicht kochen. Umrühren bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. |
| 2. Zum Kochen bringen und für 5 Minuten kochen. Nicht umrühren oder abdecken. Wenn der Sirup 116°C erreicht oder er dickflüssig aber nicht dunkel ist, ist er fertig. |
| 3. Den Topf von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. |
| 4. Zwei Eiweiß und 1 Teelöffel Vanilleextrakt in den Sirup rühren und mit dem Schneebesen so lange Schlagen bis sich weiche Spitzen bilden. |
| 5. Die Masse mit einem Mixer auf höchster Ebene für 10 Minuten rühren bis die Masse kühl und dick wird. |

- Der Zusammenbau

- | |
|---|
| 1. Wenn der Guglhupf abgekühlt ist, auf eine Platte setze, auf der der Kuchen serviert wird und mit der Karamellcreme bestreuen. |
| 2. Den Kuchen mit den Biscoff Bröseln bestreuen. |
| 3. Die gehackten Mandeln werden als Zähne in die Innenwände des Guglhupf gestochen. |
| 4. Das Loch des Guglhupf wird mit der Vanilleglasur gefüllt und mit Biscoff Keksbrösel bestreut. |
| 5. Mit einem Spritzbeutel oder Plastikbeutel werden mit der Vanilleglasur Zähne auf zwei Madeleines gespritzt. Die Madeleines werden dann in das Loch des Guglhupf gesetzt. |
| 6. Die Kekstentakel werden um die Madeleines herum platziert. |

Dieses [Star Wars Sarlacc Bundt Cake Rezept](#) stammt von Kathleen Siegle, Betreiberin des Weblogs [Yummy Crumble](#), die mir freundlicherweise die Genehmigung für eine Übersetzung erteilt hat.

FRANTHA.DE