

Zutaten

7 Portionen

1 Form von ca. 2 l Inhalt

1 Spritzsack mit gezackter Tülle

2,5 dl Rahm, steif geschlagen

2–3 EL Kirsch oder Orangensaft

4 EL Puderzucker

1,6 l Glace, z.B. halb Kirschen- und halb

Beerenglace

100 g Butter-Madeleines, in Stücke zerteilt

1 dl Rahm, steif geschlagen

Kirschen mit Stiel

wenig Puderzucker und gehackte Pistazien



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Rahm, Kirsch oder Orangensaft und Puderzucker mischen, lagenweise mit Glacekugeln und Madeleines satt in die Form füllen, zugedeckt gefrieren.
2. Vor dem Servieren die Form kurz unter warmem Wasser abspülen, den Gugelhopf auf eine Platte stürzen und garnieren. Sofort in Stücke schneiden und servieren.

Der Gugelhopf lässt sich 3–4 Wochen tiefgekühlt aufbewahren.

Energie: 1880kJ / 449kcal, Fett: 27g, Kohlenhydrate: 43g, Eiweiss: 8g