

Gubana nach Martina

Zutaten für meinen Gubana:



Teigzutaten:

½ Würfel Germ

50 ml Milch

125 ml Espresso

550 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Ei

3 Dotter

110 g Zucker

100 g Butter, weich

Füllung:

150 g Rosinen

75 ml Rum

250 g Walnüsse und Mandeln

60 g Biskotten, zerbröselt

50 g Zucker

1 Prise Salz

25 g Butter, zerlassen

1 Dotter

2 Eiklar

flüssige Butter zum Bestreichen

Staubzucker

Zuerst werden die Rosinen für die Füllung in Rum mariniert.

Für den Teig wird der Germ in etwas lauwarmer Milch aufgelöst und mit einem Esslöffel Mehl bestäubt. Zudecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Das Ei und die Dotter verrühren, mit dem Dampf mischen und nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen.

Den Teig gut durchkneten und zum Ruhen mit einem feuchten Tuch abdecken. Dieser sollte etwa 1 Stunde rasten.

In der Zwischenzeit bereitet man die Füllung zu. Die Rosinen werden mit den kleingehackten Walnüssen und Mandeln gemischt. Biskottenbrösel, Zucker, Salz, die flüssige Butter und den Dotter hinzufügen.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und zuletzt unter die Füllung gehoben.

Nach der Ruhezeit wird der Teig auf etwa 55x25 cm ausgerollt. Mit der Füllung bestreichen und zu einem Strudel einrollen.

Eine Kuchenform mit flüssiger Butter auspinseln und den Strudel von der Mitte beginnend wie eine Schnecke in die Form legen.

Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180°C etwa 45 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.

