

Ananas - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Früchte, Hefeteig

Zutaten für: 18 Stücke

Zutaten für 18 Portionen		
500	Gramm	Mehl
2	Pack.	Hefe (Trockenhefe)
250	ml	Milch
100	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
3		Eigelb
1		Zitrone(n), unbehandelt, den Saft und die Abgeriebene Schale
100	Gramm	Ingwer, in Sirup eingelegt, aus dem Glas
200	Gramm	Ananas, kandiert (oder 100 g Ananas und 100 g Papaya, kandiert)
		Fett für die Form
	Etwas	Grenadine
200	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Rum, weiß

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineingeben und mit 4 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einen warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Danach die in Stücke geschnittene Butter, übrige Milch, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelbe, Zitronenschale und 3 EL Ingwersirup verrühren und alles verkneten. Teig weitere 40 Minuten gehen lassen. Ingwer fein hacken, 150 g Ananas (oder 75 g Ananas und 75 g Papaya) klein würfeln. Elektroofen auf 175°C vorheizen. Eine Gugelhupfform (2,5 Liter) einfetten. Die gewürfelten Früchte unter den Teig kneten und in die Form geben. Etwa 20 Minuten gehen lassen. Im Ofen etwa 1 Stunde backen. Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen. Restliche Ananas und Papaya würfeln. Puderzucker mit Zitronensaft, Grenadine und Rum glatt rühren. Gugelhupf damit überziehen. Ananas- und Papayawürfel obenauf streuen.

Brennwert p. P.: 270 Zubereitungszeit: ca. 1 Std.