

Butter - Zimt - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Hefeteig, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenhefe
3		Eier
200	Gramm	Zucker
150	ml	Lauwarme Milch
100	Gramm	Süßrahmbutter
2		Eigelb
1	Prise	Salz
3	Teel.	Gemahlener Zimt
		Butter für die Form
2	Essl.	Semmelbrösel

DEKORATION

250	Gramm	Marzipan-Rohmasse
		Zimt nach Geschmack

Anleitung:

Mehl mit Trockenhefe, den 3 Eiern, 1 EL Zucker und der Milch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

175 g Süßrahmbutter mit den 2 Eigelben, 1 Prise Salz und 100 g Zucker schaumig schlagen. Unter den Hefeteig rühren, bis er Blasen wirft. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Mit einem großen nassen Löffel Nocken vom Teig abstechen, in der Zimt-Zucker-Mischung wenden und nebeneinander in die Gugelhupfform setzen. Dadurch erhält der Kuchen seine Maserung. Den Teig mit dem übrigen Zimt-Zuckerbestreuen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen

Die restlichen 25 g Butter in Flöckchen auf den Kuchen setzen. Im heißen Ofen 50 bis 60 Minuten backen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Marzipan-Zimt-Rollen kühle Marzipan-Rohmasse ausrollen und nach Belieben mit Zimt bestreuen. Marzipan zusammenfalten und erneut mit Zimt ausrollen, bis die gewünschte Zimtmenge verarbeitet ist. Aus dem ausgerollten Marzipan ca. 8 cm x 15 cm große Rechtecke ausschneiden und zusammenrollen. Kühl stellen und anschließend den Kuchen damit garnieren.

Tipp: fauchen Sie nach 50 Minuten Backzeit die Garprobe. Einen Holzoder Metallspieß in den Kuchen stecken. Der Teig ist erst durchgebacken, wenn sich der Spieß beim Herausziehen nicht mehr feucht oder klebrig anfühlt.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de