

Elsässer Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	ml	Milch, lauwarm
1/2	Würfel	Hefe
500	Gramm	Mehl
10	Gramm	Salz
75	Gramm	Zucker
2		Ei(er)
200	Gramm	Butter
80	Gramm	Rosinen, in Rum oder Cognac eingelegt Mandel(n), abgezogen, ganz

Anleitung:

Die Hefe in der Hälfte der Milch auflösen, mit etwas Mehl zu einem halbflüssigen Vorteig verrühren. Warm stellen, gehen lassen. In einer anderen Schüssel Mehl, Eier, den Rest der Milch, Zucker und Salz verkneten. Den Teig so lange schlagen, bis er nicht mehr klebt, dann die Butter unterkneten. Wieder so lange kneten, bis der Teig homogen ist. Den Vorteig hinzufügen, den Teig nochmals kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Teig in der Schüssel sauber anhäufen, zudecken, gehen lassen.

Wenn er sein Volumen verdoppelt hat, zusammenschlagen und die Rosinen unterarbeiten. Die Form buttern und mit den Mandeln auslegen, Teig einfüllen. Nochmals gehen lassen, bis er den Rand der Form überragt. Je nach Größe der Form 45-65 Minuten backen. Bei höherer Hitze anbacken (20 Minuten bei 200°C), dann Hitze auf ca. 180-160°C reduzieren. Aus der Form stürzen, abkühlen lassen, eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Klassisch dazu ist Elsässischer Gewürztraminer. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten