

Gugelhupf 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf, Hefeteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mondamin
30	Gramm	Hefe
150	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
1/8	Ltr.	Milch
150	Gramm	Fett
2		Eier
100	Gramm	Rosinen
1	Essl.	Kirschwasser

Anleitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und auf dem Rand Zucker und Salz verteilen. Die Hefe mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Zucker anrühren und gehen lassen. Danach den Teig mit der restlichen Milch, mit warmen, weichen Fett und Eiern tüchtig schlagen, bis er Blasen wirft. Zuletzt die Rosinen und das Kirschwasser unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen, gehen lassen und etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze backen.

:Stichworte : Hefekuchen, Kuchen, Gugelhupf