

Gugelhupf - Kugelhupf a L'alsasienne

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

100	Gramm	Rosinen
20	ml	Kirschwasser
500	Gramm	Mehl
40	Gramm	Hefe
1/8	Ltr.	Lauwarme Milch
180	Gramm	Butter, in Stücken
120	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz
1	Messersp.	Muskat
1		Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale
2		Eigelbe
3		Eier

AUSSERDEM

Butter, für die Form
Mandelblättchen, für die Form

Anleitung:

1. Rosinen mit Kirschwasser übergießen und durchziehen lassen
2. Mehl in eine Schussel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit der Milch auflösen. Den Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen bis die Oberfläche deutlich Risse zeigt.
3. Butter mit Gewürzen, Eigelben und Eiern schaumig rühren, die Masse soll dabei ihr Volumen verdoppeln. Zum Vorteig geben und mit Mehl zu einem weichen Teig rühren. So lange schlagen bis der Teig Blasen wirft und sich gut von der Schüsselwand löst. Erneut zugedeckt 20-25 Min zu doppeltem Volumen gehen lassen

Eine Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) dünn mit Butter ausstreichen, kurz im Kühlschrank erstarren lassen damit sich eine gleichmäßige Fettschicht bildet.. Nochmals ausstreichen und mit Mandelblättchen austreuen.

5. Die Rosinen abtropfen lassen, mit einem Holzspatel unter den Teig heben und erneut kurz gehen lassen. Teig in die Form füllen, glatt streichen und zugedeckt nochmals zu doppeltem Volumen gehen lassen.
6. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 45 Min backen. Sollte die Oberfläche zu schnell bräunen mit Backpapier abdecken. Stäbchenprobe machen ! Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit Puderzucker besieben

Gugelhupf: Info: Der Legende nach soll ein gewisser Kugel, seines Zeichens Töpfer, den Weisen aus dem Morgenland auf ihrem Hinweg seine Gastfreundschaft angeboten haben. Als Dank hätten sie ihm eine besondere Form dagelassen und einen Kuchen darin gebacken.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de