

# Gugelhupf mit Belegkirschen

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

		Für alle, die keine Rosinen im Kuchen mögen
		Zutaten für Portionen
500	Gramm	Mehl (Type 550)
1	Würfel	Hefe, frische
80	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
200	ml	Milch
1	Messersp.	Salz
150	Gramm	Kirschen (Belegkirschen)
80	Gramm	Mandel(n)
1		Zitrone(n), die abgeriebene Schale davon
100	Gramm	Butterschmalz
2	Essl.	Öl für die Form

## Anleitung:

Die Hefe zerbröckeln und in die Milch geben. Einen TL vom Zucker hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Auf ca. 40°C erwärmen, dann ca. 10 bis 15 Minuten stehen lassen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.

In der Zwischenzeit die Belegkirschen halbieren. Die Mandeln grob mit einem Messer zerkleinern. Das Butterschmalz so lange erwärmen, bis es flüssig wird.

Nun den restlichen Zucker und die Eier mit der Hefemilch verrühren. Mehl, Zitronenschale und Salz zugeben und mit den Knethaken oder der Teigrührmaschine kneten. Mandeln, Belegkirschen und verflüssigtes Butterschmalz hinzugeben und solange kneten, bis alle Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt sind. Eine Backform mit Öl auspinseln und den Teig hinein geben.

Bei 50°C im vorgewärmten Backofen den Teig erst einmal gehen lassen. Danach die Backtemperatur auf 160°C erhöhen. Die Backzeit ist abgelaufen, sobald die Oberfläche des Kuchens mittelbraun ist. Herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen.  
Zubereitungszeit: ca. 25 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert  
p. P.: keine Angabe