

Gugelhupf oder Napfkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
1/2	Würfel	Hefe
100	Gramm	Milch
150	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter
6		Eier
1	Prise	Salz
100	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Rum

Anleitung:

Die Rosinen und den Rum vermengen. Hefe, lauw. Milch, 1 Tl. Zucker und 1/3 der Mehlmenge verrühren. Die restliche Zutaten schaumig rühren. Wenn der Hefeansatz gut aufgegangen ist, alles zusammen rühren. Zum Schluss die Rumrosinen dazurühren. Der Teig kommt dann in eine Gugelhupfform und man lässt ihn dann nochmals etwas aufgehen so bis zum Rand. Backen bei 200°C so etwa 40 min. Danach warm aus der Form nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben und sich schmecken lassen. Viel Spass beim Backen und tschuess