

## Hefe - Gugelhupf

Kategorien: Hefeteig, Gugelhupf, Kuchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

0,3	kg	Milch
42	Gramm	Hefe
5	Gramm	Salz
1/2	kg	Weissmehl
0,1	kg	Zucker
0,15	kg	Butter
0,15	kg	Vollei
0,12	kg	Sultaninen
		= 1.367 kg

### Anleitung:

Backzeit: 30-40 min Backtemperatur: 200-220 °C

Herstellung: Vorbereiten: Gugelhupfform mit Fett ausstreichen und mit geschnittenen Mandeln austreuen. Teig: Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit wenig Milch anrühren. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen. Pfanne vom Feuer nehmen und die übrige kalte Milch begeben. Eier, Zucker, Salz dazurühren, die angerührte Hefe begeben, alles gut mischen. Diese Flüssigkeit in die Schüssel mit dem Mehl rühren, Sultaninen begeben und den Teig so lange klopfen, bis er nicht mehr an der Schüssel klebt. Aufarbeiten: Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C-220°C backen. Backblech mit Gugelhupf in die zweitunterste Rille des Ofens einschieben. Backzeit ca. 30-40 Minuten.