

Hefegugelhopf mit Rosinen und Mandeln

Kategorien: Backen, Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig

Zutaten für: 1 Form(*)

100	Gramm	Rosinen
400	Gramm	Mehl
50	ml	Milch
42	Gramm	Frischhefe
250	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Eier
40	Gramm	Mandelblattchen
		Puderzucker; zum Bestreuen

REF

-- Annemarie Wildeisen
-- Meyers Modeblatt 48/99
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

(*) Eine grosse Gugelhupfform ergibt 14-16 Stück.

Die Rosinen mit heissem Wasser bedeckt mindestens 1/2 Stunde einweichen lassen.

Das Mehl in eine grosse Schuessel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindruucken. Die Milch auf etwa 30 Grad erwaermen. Die Hefe zerbroeckeln und darin auflösen. In die Mehlmulde giessen, mit etwas Mehl mischen und ueberstaeben.

Die Butter schmelzen. Zucker und Salz beifuegen und die Mischung etwas abkuehlen lassen. Dann ein Ei nach dern andern untarruehren. Zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Rosinen abschuetten und auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Mit den Mandelblattchen unter den Teig mischen.

Eine grosse Gugelhupfform ausbuttern und gut mit Mehl bestaeben. Den Teig einfuellen. Ein warmfeuchtes Tuch ueber die Form legen und den Teig waehrend etwa 2 Stunden aufgehen lassen.

Den Gugelhopf im auf 180°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille waehrend 45 -- 50 Minuten backen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stuerzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestaeben.