

Orangen - Preiselbeer - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Früchte, Hefeteig, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

1 Gugelhupfform von 2 l Inhalt
Butter und Mehl für die Form

VORTEIG

300	Gramm	Zopfmehl
42	Gramm	Hefe
100	ml	Milch
50	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

TEIG

1	Teel.	Salz
50	Gramm	Zucker
2		Eier
150	Gramm	Butter, flüssig, ausgekühlt
1		Orange, abgeriebene Schale
100	Gramm	Getrocknete Preiselbeeren
		Glasur:
125	Gramm	Puderzucker
1-2	Essl.	Orangensaft

Anleitung:

1. Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Zucker in die Mulde geben. Zu einem dickflüssigen Brei anrühren. Mit wenig Mehl vom Rand bestäuben. Ruhen lassen, bis der Brei schäumt.

2. Für den Teig restliche Zutaten zum Vorteig geben. Zu einem Teig verrühren und klopfen, bis er glatt ist. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

3. Teig in die ausgebutterte und bemehlte Form füllen. Bis 1 cm unter den Rand aufgehen lassen.

4. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

5. Puderzucker und Orangensaft zu einer dicken Glasur anrühren, über den Gugelhupf giessen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de