

Patch - Work - Gugelhupf

Kategorien: Gugelhupf, Backen

Zutaten für: 8 Portionen

| | | |
|-----|--------|---|
| 300 | Gramm | Mehl |
| 20 | Gramm | Hefe |
| 50 | ml | Lauwarme Buttermilch |
| 50 | Gramm | Zucker |
| 15 | Gramm | Vanillezucker |
| 2 | Teel. | Zitrone, abgeriebene Schale |
| 2 | | Eier |
| 1 | Schuss | Rum |
| 75 | Gramm | Butter |
| 1 | | Eigelb |
| 3 | | Verschiedene Füllungen nach Wahl Staubzucker |

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in der Buttermilch mit etwas Zucker auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl verrühren und als Vorteig ca. 15min gehen lassen. Danach die restlichen Zutaten bis und mit Butter zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ums Doppelte gehen lassen. Danach eine Rolle formen und kleine Stücke davon abschneiden. Diese zu kleinen runden Plätzchen flachdrücken, die Ränder mit dem Eigelb bestreichen und 1-2 Teelöffel Füllung in die Mitte setzen. Zu Halbmonden zusammenlegen und in die vorbereitete Gugelhupfform schichten. Bei 180Grad ca. 40min backen.

Meine Füllungen als Beispiel: 100g Powidl >> Rezept Hexenkraut abgeguckt

Mohnfüllung: 100g Mohn mit 60g Puderzucker feinmahlen (in der Kaffeemühle) 0.5dl Milch mit abgeriebener Zitronenschale und 1 Esslöffel Akazienhonig aufkochen und den gemahlene Mohn begeben.

Topfenfüllung: 15g Butter mit 40g Zucker und 1 Eigelb zu einer dicklichen Crème verrühren. 125g Topfen, 20g Speisestärke und 1 Schuss Rum begeben und verrühren.

Zu empfehlen ist auch eine Füllung aus Apfelmus, Walnuss- und Topfenfüllung.

Der Fantasie ist ja keine Grenzen gesetzt! :-)) Mit Staubzucker bestäuben.