

Patzerl - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Gefüllt, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

FÜR DEN HEFETEIG

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Hefe (Germ)
250	ml	Milch
120	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Eigelb
1	Prise	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG: MIT QUARK

125	Gramm	Quark
1		Eigelb
2	Essl.	Rosinen
1	Essl.	Zitronensaft
	Etwas	Zitrone(n) - Schale, geriebene

FÜR DIE FÜLLUNG: MIT MOHN

100	Gramm	Mohn, gemahlene(n)
2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Semmelbrösel
1	Prise	Zimt
1	Essl.	Rum
125	ml	Milch, heiße

FÜR DIE FÜLLUNG: MIT NUSS

125	Gramm	Haselnüsse od. Walnüsse Für die Füllung: mit Pflaumen
150	Gramm	Marmelade (Pflaumemarmelade)

Anleitung:

Jede Füllung in eine Schüssel geben. In etwas warmer Milch 1 Prise Zucker, den Würfel Germ auflösen, dieses zum Mehl geben und gehen lassen. Butter schmelzen, Zucker, Vanillezucker und die restliche Milch verrühren und lauwarm zusammen mit Eigelbe, 1 Prise Salz und Zitronengeriebenes zur Mehlmischung geben und zu einem Teig kneten. (Für mich macht es mein Kenwood Major, mein Freund in der Küche.) Zugedeckt 30 Minuten gehen (rasten) lassen. Den Teig in 20 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche einzeln dünne Teilchen ausziehen. Jeweils 5 Stücke mit der gleichen Fülle füllen. Päckchenförmig zusammenfalten und abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform setzen. Nochmals etwas gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca.50 Min. backen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de