

Rum - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Hefe, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Rosinen
100	ml	Rum
50	ml	Milch
1	Würfel	Hefe
250	Gramm	Butter
400	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		Ei
40	Gramm	Mandeln (Blättchen)

Anleitung:

Die Rosinen mit warmem Rum bedeckt mindestens 1/2 Stunde einweichen lassen. Besser noch ist es, wenn man diese schon am Abend zuvor einlegt. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Milch auf etwa 30 Grad erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und darin auflösen. In die Mehlmulde gießen, mit etwas Mehl mischen und überstäuben. Die Butter schmelzen. Zucker und Salz beifügen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Dann ein Ei nach dem andern unterrühren. Zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Rosinen abschütten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, den Rum dabei nicht wegleeren. Zusammen mit den Mandelblättchen unter den Teig mischen. Eine große Gugelhupfform ausbuttern und gut mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen. Ein warmfeuchtes Tuch über die Form legen und den Teig während etwa 2 Stunden aufgehen lassen. Den Gugelhupf im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 45 -- 50 Minuten backen. Den heißen Gugelhupf mit dem restlichen Rum in der Form tränken und etwa 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten