

# Vanille - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

Gefüllte Heferolle mit Rosinen und Karamell

## FÜR DEN HEFETEIG

---

500	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
1	Teel.	Salz
80	Gramm	Zucker
70	Gramm	Butter
200	ml	Milch
1		Eigelb

## FÜR DIE FÜLLUNG

---

1	Pack.	Puddingpulver, Vanillegeschmack
200	ml	Sahne
150	ml	Milch
3	Essl.	Zucker
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Süßigkeiten (Karamell)
		Milch, gezuckerte zum Bestreichen
		Fett für die Form

## Anleitung:

Ich erstelle nie einen Vorteig, da es bei mir ohne wunderbar gelingt. Nur wenn der Fettanteil erhöht ist z.B.Christstollen ! Wer aber einen machen will, kann dies sehr gerne tun.

Hefe in lauwärmer Milch auflösen und Zucker, sowie das Eigelb hinzugeben. Kurz beiseite stellen und ruhen lassen. Mehl mit Salz mischen und weiche, aber nicht zu flüssige Butter, kurz unterkneten. Hefemilch hinzu geben und mindestens 10 Minuten kneten. 1-2 Stunden im warmen ruhen lassen, so lange am besten, bis das Volumen sich deutlich vergrößert hat. (Ich lasse das alles von meinem BBA erledigen, was dann nur insgesamt 1Stunde und 20 Minuten dauert)

Nach dem Ruhen den Hefeteig noch mal kräftig aufschlagen und 3-5 Minuten kneten.

Nun den Becher Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Die Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker vermischen und zu der Sahne geben. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. (Rosinen und Karamell erst kurz vor dem Aufstreichen auf den Hefeteig hinzu fügen)

Den Hefeteig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen, aber nicht allzu dünn, da sonst die Füllung durchkommt. Nun die Rosinen und das zerkleinerte Karamell unter die Vanillecreme heben und alles auf dem Hefeteig gleichmäßig verstreichen. Teig fest aufrollen und in eine gefettete Gugelhupfform geben. Alles noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Mit gezuckerter Milch bestreichen und bei 165°C Umluft (180°C Ober/Unterhitze) 30-40 Minuten backen. Hält lange und ist sehr, sehr saftig. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann

[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)