



## **Batzl Gugelhupf**

### ***Germ Teig:***

- 500 g Mehl (Universal)
- 80 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 28 g Germ (Hefe)
- 70 g Butter
- 240 ml Milch
- abgeriebene Schale einer Zitrone

### ***Topfenfülle:***

- 100 g Topfen
- 20 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Dotter
- 10 g Stärke
- Rosinen nach Belieben
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

### ***Mohnfülle:***

- 100 g Mohn gemahlen
- 125 ml Milch
- 40 g brauner Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Rosinen
- 1 abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 TL Zimt , gemahlen
- 1 EL Rum
- 1 EL Honig oder Powidl (Pflaumenmus)

### ***Nussfülle:***

- 110 g Nüsse
- 1 EL Honig
- 20 g braunen Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ca. 110 ml heiße Milch
- 1 Prise Zimt
- 2 cl Rum

### **Powidlfülle:**

- ca. 110 g Powidl (Pflaumenmus)
- 2 cl Rum

### **Zubereitung:**

**Topfenfülle:** Einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

**Mohn- und Nussfülle:** Die Milch mit dem Zucker aufkochen, restliche Zutaten dazugeben und auskühlen lassen.

**Für die Powidlfülle:** den Powidl mit Rum verrühren, aufpassen, soll nicht zu flüssig sein, sonst lässt es sich so schwer füllen. Wenn das Powidl schon von Haus aus weich ist, dann den Rum lieber weglassen.

### **Zubereitung:**

Die Milch abmessen, die Butter dazugeben und kurz erwärmen. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben, 1/3 der Milch (ist nicht so genau) und durch rühren die Germ auflösen. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort oder im Rohr bei nicht ganz 30°C ca. 30 Minuten gehen lassen.

### **Fertigstellung:**

Die Gugelhupf Form mit zerlassener Butter ausstreichen und Mandelsplitter ausstreuen. Den Germteig auf eine Arbeitsfläche geben, noch einmal ordentlich durchkneten und zu einer langen Rolle formen und in 24 Stücke teilen, ca. 40 g pro Stück. Die Teigstücke zu Kugeln schleifen und dünn ausrollen oder mit den Händen plattdrücken und dann wie eine Buchtel abwechselnd mit den Füllungen füllen, vorsichtig den Teig um die Füllung geben und gut zusammendrücken. Nacheinander in die Gugelhupf Form legen, sodass die "Patzerl" abwechselnd neben- und übereinander liegen. Im vorgeheizten Rohr bei 170°C 45 Minuten goldgelb backen.

In der Form auskühlen lassen, stürzen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.  
Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.