



© Gudrun von Mödling

Batzl Gugelhupf

Germ Teig:

500 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
80 g Staub-/Puderzucker
1 Ei
1 Dotter/Eigelb
28 g Germ (Hefe)
70 g Butter
240 ml Milch
abgeriebene Schale einer Zitrone

Topfenfülle:

100 g Topfen
20 g Staub-/Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Dotter
10 g Stärke (Maizena)
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 Haselnüsse (gerieben)
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:

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.

Alle 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.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.