

Germ-Gugelhupf (Hefe)

Zutaten:

- 42 g frische Hefe (ein Würfel)
- 150 g Zucker
- 250 ml Milch - lauwarm
- 150 g Butter - weich
- 3 Eier
- 500 g Mehl GLATT (W700 für Österreich, W550 für Deutschland)
- 100 g Rosinen
- 1 EL Rum
- 1 Prise Salz
- 50 g Mandelstifte oder Blättchen
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestäuben

Zubereitung:

Für eine Gugelhupfform mit 2,5 Liter Inhalt!

Die Zutaten sollten ZIMMERTEMPERATUR haben!

Eine Gugelhupf Form (24cm Durchmesser) gut einfetten und mit Mandelstifte oder Blättchen ausstreuen. Die Rosinen im Rum (oder Wasser) einweichen.

Die Butter mit 100g Zucker schaumig rühren und die Eier einzeln nacheinander gut unterrühren.

Die Germ (Hefe) in 100ml lauwarme Milch bröckeln, 50g Zucker dazugeben und umrühren, bis sie die Germ auflöst hat.

Das Germ/Zucker/Milchgemisch und die restliche Milch zur Masse geben, das Mehl dazu und alles zu einem schönen Teig rühren. Die Rosinen unter den Teig heben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gugelhupf ca. 45 Minuten backen. (Sollte schön goldgelb sein)

Abkühlen lassen und mit viel Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen

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.