Rezept

Gugelhupf mit Mandeln

Ein Rezept von Gugelhupf mit Mandeln, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN VORTEIG:

- **100 g** Mehl (Type 550)
- **170 ml** kalte Milch
- **2 g** frische Hefe

FÜR DEN TEIG:

- **90 g** Rosinen
- **5 cl** Rum
- **120 g** weiche Butter
- **20 g** Marzipanrohmasse
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- **3 g** frische Hefe
- **150 g** Mehl (Type 405)
- **50 g** Mandelstifte
- **1/2** Vanilleschote
- **35 g** Zucker
- **1/2 TL** Salz (ca. 3 g)
- **1** Ei (Größe L; zimmerwarm)
- **1 EL** Milch

AUSSERDEM:

- Butter für die Form
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (20 cm Ø bzw. 1 l Inhalt; 12-14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Vorteig Mehl, Hefe und Milch in einer Schüssel mit dem Kochlöffel glatt verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Vorteig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Teig die Rosinen und die Mandeln in den Rum einlegen und zugedeckt über Nacht einweichen.

3. Am Zubereitungstag die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter, Zucker, Marzipan, Vanillemark, Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine hellcremig rühren. Das Ei unterrühren.

4. Die Hefe mit der Milch glatt rühren, mit dem Vorteig und dem Mehl zur Buttermasse geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Min. glatt und leicht glänzend kneten. Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

5. Die Rosinen und Mandeln abtropfen lassen und unter den Hefeteig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen.

6. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche gründlich durchkneten, zu einer Kugel formen und in die Form drücken. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Den Backofen auf 200° vorheizen.

7. Den Gugelhupf im Ofen (Mitte) in 35-45 Min. goldbraun backen. Den Gugelhupf herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.