

Rezept

Elsässer Gugelhupf

Ein Rezept von Elsässer Gugelhupf, am 20.06.2026

Zutaten

100 g Rosinen	3-4 EL Rum oder Kirschwasser (nach Belieben)
200 ml Milch	30 g frische Hefe (ca. $\frac{3}{4}$ Würfel)
500 g Mehl (Type 405)	180 g cremig weiche Butter
20 g weiches Schweineschmalz (ersatzweise Butter)	80 g Zucker
2 Eier (Größe M)	1 TL Salz
ganze Mandeln für die Form	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GUGELHUPFFORM (IDEALERWEISE AUS KERAMIK; 1,3 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Rosinen mit dem Rum mischen und marinieren lassen – am besten über Nacht. Wer auf Alkohol verzichten möchte, gibt die Rosinen in einen Topf, gießt gerade so viel Wasser darüber, dass sie gut bedeckt sind und lässt sie einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Kurz vor der Verwendung abgießen.
2. 5 EL Milch lauwarm erwärmen, in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln und gründlich mit 50 g Mehl vermengen. Das übrige Mehl darübergeben und die Masse zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche kleine Risse zeigt. Inzwischen die Form mit etwas Butter ausfetten. Übrige Milch lauwarm erwärmen. Butter und Schmalz mit dem Zucker mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich verrühren, dann Eier, Salz und Milch unterarbeiten. Mehl-Hefemasse dazugeben und alles mit den Knethaken erst auf kleiner Stufe 2-3 Min., dann bei starker Stufe nochmals 7-8 Min. durchkneten. Die Rosinen (samt Rum) dazugeben und unterkneten. Der Teig sollte recht weich, fast flüssig sein. Zugedeckt ca. 1 Std.-1 Std. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.
3. In jede Bodenrille der Gugelhupfform 1 Mandel legen. Den Teig nochmals mit einem Holzlöffel durcharbeiten, dann in die Form geben. Abgedeckt 1 Std. gehen lassen.
4. Die Form in den kalten Backofen stellen (unten) und den Ofen auf 175° (Umluft 160°) erhitzen. Den Gugelhupf 50-60 Min. backen, bis er schön gebräunt ist; sollte er zu schnell bräunen, gegen Garzeitende mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter kurz auskühlen, dann auf das Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Wer möchte, bestäubt den Kuchen noch mit Puderzucker. Den Gugelhupf am besten mit einem Glas Elsässer Weißwein (z. B. Riesling, Muskat oder Gewürztraminer) genießen.