

## Rezept

# Gugelhupf mit Rosinen

Ein Rezept von Gugelhupf mit Rosinen, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Rosinen	<b>50 g</b> Korinthen
<b>4 EL</b> Rum oder Apfelsaft	<b>125 ml</b> Milch
<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)	1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
<b>125 g</b> Zucker	18-20 Mandeln
<b>350 g</b> weiche Butter	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Salz
<b>100 g</b> gehackte Mandeln	Fett für die Form
Puderrucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Gugelhupfform (ca. 20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Rosinen und Korinthen in einer Schale mit Rum oder Saft einweichen. Die Milch lauwarm erhitzen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Mandeln in einem kleinen Topf mit Wasser einmal aufkochen, von der Platte nehmen, 5 Min. stehen lassen und abgießen. Jetzt lassen sich die Kerne ganz einfach aus der Haut drücken. Auf einem Küchentuch ausgebreitet beiseitelegen.
3. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, die Eier, die Zitronenschale und 1 kräftige Prise Salz zum gegangenen Vorteig geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Die Rosinen und Korinthen auf ein Sieb abgießen, etwas abtropfen lassen und mit den gehackten Mandeln kräftig unterkneten.
4. Die Form gründlich einfetten und in jede Rippe eine ganze Mandel legen. Den Teig in die Form geben. Zugedeckt in der Form 40-50 Min. oder so lange gehen lassen, bis er fast den Rand der Form erreicht hat. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
5. Den Gugelhupf im heißen Backofen (unten) 50-60 Min. backen (Stäbchenprobe machen!). In der Form ca. 20 Min. abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen. Den Kuchen mit Puderrucker bestäuben.