

Rezept

Omas Gugelhupf

Ein Rezept von Omas Gugelhupf, am 25.05.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 405)	3/4 Würfel frische Hefe (ca. 30 g)
125 ml lauwarme Milch	175 g Zucker
200 g weiche Butter	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
3 Eier (Größe M)	1 kräftige Prise Salz
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 2 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, in der Milch auflösen und in die Mulde gießen, 1 Prise Zucker und etwas Mehl vom Rand darüber streuen. Den Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Butter zerkleinern und mit Zucker, Zitronenschale, Eiern und Salz schaumig aufschlagen. Die Masse zum Mehl geben und erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen so lange kneten, bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Den Hefeteig zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Den Hefeteig durchkneten und in die Form füllen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
4. Den Gugelhupf im Ofen (unten, Umluft 160°) 50-60 Min. backen. Nach 10 Min. Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker bestäuben.