

## Rezept

# Oster-Guglhupf mit getrockneten Feigen und Walnüssen

Ein Rezept von Oster-Guglhupf mit getrockneten Feigen und Walnüssen, am 14.04.2026

## Zutaten

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>250 ml</b> Milch                | <b>1/2</b> Hefewürfel                              |
| <b>3 EL</b> Rohrzucker             | <b>50 g</b> Walnüsse                               |
| <b>100 g</b> getrocknete Feigen    | <b>4 EL</b> Apfelsaft                              |
| <b>2</b> Eigelb                    | <b>200 g</b> Dinkel-Vollkornmehl                   |
| <b>200 g</b> Dinkelmehl (Typ 1050) | <b>4 EL</b> Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl) |
| <b>1 Prise</b> Salz                | Butter für die Form                                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Guglhupf | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 213 kcal, 8 g F, 6 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Milch lauwarm erhitzen und in eine große Rührschüssel. Hefe hineinbröseln und langsam verrühren, bis alles aufgelöst ist. 1 EL des Rohrzuckers einrühren und 20 Minuten gehen lassen.
2. Die Walnüsse grob hacken. Die Feigen in Würfel schneiden und mit Apfelsaft übergießen.
3. Die Eigelbe zur Milch-Mischung geben und den restlichen Zucker, beide Mehlsorten, das Öl und das Salz unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Die Guglhupf-Form einfetten und den Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen.
5. Den gegangenen Teig noch einmal gut durchkneten und die Feigenwürfel sowie die Walnüsse in den Teig einarbeiten. Anschließend in die Form geben und noch einmal eine halbe Stunden gehen lassen. Den Guglhupf dann für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.