

Rezept

Stollen-Gugelhupf

Ein Rezept von Stollen-Gugelhupf, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	10 g frische Hefe
75 ml ca. 75 ml Milch	30 g Zucker
60 g Butter	1 Prise 1 gute Prise Salz
50 g gehackte Mandeln	75 g Rosinen
50 g Orangeat	Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form	30 g Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, weiche Butter und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig weitere 30-40 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Mandeln, Rosinen und Orangeat in den Teig kneten. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig zu einer Rolle formen, in die Form legen, etwas flach drücken und weitere ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Butter schmelzen und den noch heißen Kuchen damit bepinseln. Den Gugelhupf ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.