

Gugelhupf



Zutaten:

- 40 g Hefe
- 2 TL Zucker
- 1/2 l auwarme Milch
- 500 g Mehl
- 50 g kernlose Rosinen
- 2 EL Rum
- 200 g Butter
- 90 g Puderzucker
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 EL Mehl zum Bestäuben
- Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 10 geschälte ganze Mandeln

Zubereitung:

Hefe zerbröckeln, mit Zucker und der halben Menge Milch verrühren, dann mit 100 g Mehl zu einem Vorteig mischen und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die gewaschenen, abgetropften Rosinen im Rum ziehen lassen.

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Eier, Salz, den Rum von den eingeweichten Rosinen, die restliche Milch und den Rest des Mehls daruntermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Hefevorteig darunter kneten. Den Teig in der Küchenmaschine kräftig kneten lassen oder von Hand kräftig schlagen bis der Teig Blasen wirft.

Die Rosinen mit Mehl bestäuben und hinein kneten.

Eine Napfkuchenform (24 cm Durchmesser) sorgfältig einfetten. Die Mandeln halbieren und mit der Schnittseite nach oben auf dem gerippten Boden gleichmäßig verteilen. Den Teig einfüllen. Die Form sollte halb gefüllt sein.

Etwa 2 Stunden zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen. Der Teig darf keine Zugluft bekommen!

Ofen rechtzeitig auf 200°C vorheizen.

Wenn der Teig den oberen Rand der Form erreicht hat kommt er auf die mittlere Schiene im Ofen.

Backzeit: ca. 35-40 Minuten - der Kuchen sollte goldbraun sein.

Kuchen gleich aus der Form auf einen Kuchendraht stürzen und auskühlen lassen.

Wer mag kann ihn noch mit Puderzucker bestreuen.