

Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, den 26.10.2018

Gugelhupf mit Mandeln

Für ca. 14 Stück

Zutaten:

Für den Vorteig:

100 g Mehl (Type 550)
2 g frische Hefe
220 ml Milch

Für den Hefeteig:

90 g Rosinen
50 g Mandelstifte
5 cm Rum
1/2 Vanilleschote
120 g Butter
35 g Zucker
20 g Marzipanrohmasse
1/2 TL Salz (ca. 3 g)
abgeriebene Schale einer 1/2 Bio-Zitrone
1 Ei (Größe L oder XL)
3 g frische Hefe
1 EL Milch
150 g Mehl (Type 550)

Außerdem

Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten



Zubereitung:

1. **Am Vortag** für den **Vorteig** das Mehl, die frische Hefe und die kalte Milch in einer Schüssel mit dem Kochlöffel glatt verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Vorteig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den **Hefeteig** die Rosinen und die Mandeln in den Rum einlegen und zugedeckt über Nacht einweichen.
3. **Am Zubereitungstag** für den **Hefeteig** die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die weiche Butter, den Zucker, das Marzipan, das Vanillemark, das Salz und die Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine hellcremig rühren. Das Ei unterrühren.
4. Die frische Hefe mit der Milch glatt rühren, mit dem Vorteig und dem Mehl zur Buttermasse geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Minuten glatt und leicht glänzend kneten. Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die Rosinen und die Mandeln abtropfen lassen und unter den Hefeteig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.
6. Eine Gugelhupfform (Ø 20 cm bzw. 1 l Inhalt) einfetten. Den Hefeteig in die Form geben, mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Den Gugelhupf auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Danach den Gugelhupf aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Unser Tipp: Noch mehr Volumen bekommt der Gugelhupf, wenn er mit Wasserdampf gebacken wird. Dafür schon beim Vorheizen des Backofens eine kleine Blechform auf den Boden des Backofens stellen, sodass sie erhitzt wird. Dann den Gugelhupf in den Ofen geben und ca. 150 ml Wasser in die Form gießen. Die Ofentür sofort schließen und den Gugelhupf wie beschrieben backen.