

REZEPT FÜR GUGLHUPF MIT ROSINEN



GUGLHUPF MIT ROSINEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-15 Stücke | 70 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 300 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 600 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Rosinen
- 2 EL Rum oder Amaretto
- 75 g gehackte Mandeln
- je 25 g Orangeat und Zitronat
- etwas Fett für die Form
- etwas zum Bestäuben



2532

ZUBEREITUNG

373

Kcal

pro Stück (bei
15) ca.

8

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

2. Mehl, übrigen Zucker, Salz, Butter, Eier und Vanillezucker mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verteilen. An einem warmen zugfreien Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert. Inzwischen Rosinen in Rum oder Amaretto einweichen.

3. Teig nochmals durchkneten, dabei Rosinen mit Flüssigkeit, Mandeln, Orangeat und Zitronat unterarbeiten. In eine gefettete Guglhupfform (22 cm Durchmesser) geben und nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C vorheizen. Guglhupf darin 45-50 Minuten backen, dabei wenn nötig die letzten 10-15 Minuten die Oberfläche locker mit Alufolie oder Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit [Puderzucker](#) bestäuben.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, den Alkohol zum Einweichen der Rosinen durch Apfel- oder Traubensaft ersetzen.