



## Hefe-Gugelhupf



 **Arbeitszeit:** 30 Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 35 Minuten

 **Portionen:** 10

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- Mama´s Hefezopf 500g Backmischung
- 100g Rosinen/Sultaninen optional
- 21g Hefe (7g Trockenhefe)
- 1 Ei (Größe M)
- 280g lauwarme Milch
- 5g Salz
- 1 Packung abgeriebene Zitrone
- 1 Packung Vanillezucker
- 70g gestiftelte Mandeln

#### Glasur

- zerlassene Butter
- Vanillezucker zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Zuerst die Rosinen oder Sultaninen, je nach Wunsch, in Wasser, Fruchtsaft oder Rum tränken.

Danach die gestiftelten Mandeln leicht anrösten.

Anschließend unsere Backmischung "Mama´s Hefezopf" mit der Hefe, dem Ei, der Butter, dem Salz, dem Zitronenabrieb, dem Vanillezucker und der lauwarmen Milch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Wenn der Teig fertig geknetet ist, nochmals 20-30ml Milch nach und nach unterlaufen lassen, damit es einen sehr weichen, fast flüssigen Teig ergibt.

Jetzt die gut "abgetropften" Rosinen/Sultaninen und die gerösteten Mandelstifte unter die weiche Teigmasse heben.

Bitte den Teig für eine Stunde in der Knetschüssel abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Gugelhupfform gut einfetten und mit Mehl oder Brösel ausstreuen.

Jetzt den fast flüssigen Teig — am Besten mit nassen Händen — kurz zusammenschlagen und in die Gugelhupfform einfüllen. Nochmals für 15-20 Minuten ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft für ca. 35 Minuten goldgelb ausbacken.

Nach dem Backen den Gugelhupf auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Vanillezucker bestreuen.

Wer möchte, kann diesen auch noch mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen für jeden Anlass — neu interpretiert!

