

Hefe-Gugelhupf

(ein altes Rezept aus meiner Heimat Oberfranken)

Zutaten:

500	Gramm	Mehl
200	ml	Milch
40	Gramm	Hefe
200	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Prise	Salz
150	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Zitronat
50	Gramm	gehackte Mandeln
½		Zitrone (abgeriebene Schale)
		Puderzucker

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, die zerbröckelte Hefe mit einem Teelöffel Zucker hineingeben, mit etwas lauwärmer Milch übergießen und mit etwas Mehl verrühren, so dass ein flüssiger Vorteig entsteht.
- Zugedeckt warm stellen und etwa 20 – 30 Minuten gehen lassen
- Dann mit Milch, Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale, Salz und Eiern verkneten und kräftig durchschlagen
- Zuletzt die überbrühten, in Mehl gewälzten Rosinen und Korinthen, das gehackte Zitronat und die Mandeln hineinkneten.
- Den Teig zugedeckt bis auf das Doppelte gehen lassen, nochmals durcharbeiten, in eine gefettete Gugelhupfform geben und 15 – 25 Minuten gehen lassen.
- 50 – 60 Minuten bei 190 – 200°
- Aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten stehen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit
Klabenschokolade