



Hefe- Gugelhupf



Zutaten

- 150 g Sultaninen
- 30 g Orangensaft
- 500 g [SchapfenMühle Weizenmehl Type 550](#)
- 150 g Zucker
- 35 g Hefe, frisch
- 150 g Milch, handwarm
- 150 g Butter, weich
- 4 Eier (Größe M)
- 10 g Vanillezucker
- 8 g Salz
- Zitronenabrieb
- 75 g Mandelstifte

Zubereitung

Die Sultaninen waschen, abtropfen und in Orangensaft ziehen lassen. Weizenmehl und Zucker in einer Rührschüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in der warmen Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit einer Gabel das Hefe-Milch-Gemisch mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig rühren. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Butter, Eier, Vanillezucker, Salz und den Zitronenabrieb zu dem Vorteig in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) ca. 5 Minuten auf schneller Stufe zu einem glatten Teig kneten. Nochmals abdecken und weitere 45 Minuten ruhen lassen.

Mandelstifte und eingeweichte Sultaninen unterkneten und den Teig mit einem Teigschaber in die gut gefettete und bemehlte Gugelhupfform einfüllen. Den Teig nochmals abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf unterster Schiene 10 Minuten backen, dann die Backtemperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 45 – 50 Minuten backen. Wird die Oberfläche zu dunkel, mit einem Stück Backpapier abdecken.

TIPP: Mit Puderzucker bestreuen oder aus 100 g gesiebttem Puderzucker, 10 g Wasser und 10 g Zitronensaft einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren und den Gugelhupf damit bestreichen.

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

