Hefe-Guglhupf

Trockener Sonntagskuchen mit Rosinen. Guglhupf aus Hefeteig.

Zutaten:

Für den Teig:
500g Weizenmehl
30g frische Hefe
100g Zucker
250ml Milch
1 Prise Salz
200g Butter oder Margarine
2 Eier
geriebene Schale einer halben Zitrone
40g gehackte Mandeln
125g Rosinen
125g Korinthen

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte ein vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmer Milch zu einem Brei verrühren. Das angesetzte Hefestück an einem warmen Ort gehen lassen.

Rosinen und Korinthen waschen und abtrocknen. Weiche Butter in kleinen Stücken auf den Mehlrand verteilen mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

In eine gefettete Guglhupf-Form geben und erneut an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen.

Den fertigen Guglhupf aus der Form stürzen und leicht mit Puderzucker bestreuen.