Nuß-Rosinen-Kuchen

Ein Guglhupf mit Rosinen und Walnüssen. Das Rezept stammt aus Spanien.

Zutaten:

Für den Teig:
70g Rosinen
1 Eßlöffel brauner Rum
250g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
100ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
100g Zucker
3 Eier
100g Butter
100g grob gehackte Walnuskerne

Außerdem:
Butter zum Einfetten der Backform
Semmelbrösel zum Ausstreuen der Backform
125g Puderzucker
5 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung

Rosinen waschen, abtrocknen und im Rum einweichen.

Das Mehl in eine Schüssel geben. Lauwarme Milch zugeben und verrühren. Salz, Zucker und Eier unterarbeiten. Alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort für 20 Minuten gehen lassen. Das Volumen des Teigs muß sich verdoppeln.

Butter zerlassen und abkühlen. Butter in den Teig einkneten, Rosinen und gehackte Walnußkerne untermischen. Nochmal zugedeckt für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine Guglhupf-Backform mit Butter einfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen und in der Form weitere 15 bis 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 200 Grad für 40 Minuten backen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guß verrühren. Den Kuchen damit garnieren und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.