



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 eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmen 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 Mehrrand 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.