



Hefe-Guglhupf mit Kirschen

Rezept für 6 Mini-Guglhupf mit eingerührten Kirschen, Teigmenge für die beliebten 6er-Minikuchen-Backformen. Schmeckt am besten frisch und lauwarm.

Zutaten:

400g Mehl
100 bis 150 ml Milch
1 Prise Salz
80g Zucker
50g Butter
50g gehackte Mandeln
20g Hefe (halber Würfel)
1 Ei

1 Glas Kirschen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken.

In die Mulde 2 Teelöffel Zucker geben. Hefe in die Mulde bröckeln. Etwas lauwarme Milch in die Mulde geben und Hefe und Zucker darin verrühren.

Den Vorteig an einem warmen Ort abgedeckt für 15 Minuten gehen lassen.

Kirschen abtropfen und halbieren.

Die restliche Milch, Butter, Ei, Zucker, Salz und die halbierten Kirschen auf das Mehl geben und alles gut verkneten. Den Teig für 30 bis 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) für 30 bis 40 Minuten backen.

Fertigen Guglhupf für 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann lösen sich die Kuchen einfacher. Guglhupfe mit Puderzucker bestäuben.