

## Grundansatz für Sauerteig, Zubereitung

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Kuchen

500 g Mehl  
42 g Hefe (1 Würfel)  
125 g Zucker  
125 ml lauwarme Milch  
375 g Butter  
5 Eier  
1 pn Salz  
abgeriebene Schale von einer  
Ungespritzten Zitrone  
100 g Rosinen  
50 g Korinthen  
50 g gehackte Mandeln  
50 g gewuerfeltes Zitronat  
2 tb Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 Teelöffel Zucker, der Hälfte der Milch und etwas Mehl verrühren und zugedeckt 20 min. gehen lassen. \* Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die restliche Milch, den übrigen Zucker, die Eier, das Salz und die Zitronenschale hinzufügen. \* Die Buttermischung und den Hefevorteig unter das Mehl schlagen und kneten. Die Rosinen und die Korinthen heiß waschen, trockentupfen und mit den Mandeln und dem Zitronat unter den Teig mengen. \* Den Hefeteig in die gut gefettete Form füllen und zugedeckt noch einmal gehen lassen, bis er die Form fast ganz ausfüllt. \* Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Gugelhupf auf der unteren Schiene 1 Stunde backen. \* Den fertigen Kuchen 10 min. im abgeschalteten Backofen stehen lassen. \* Den Kuchen stürzen, ein feuchtes Tuch darüberlegen und die Form nach 10 min. entfernen. \* Mit dem Puderzucker besieben.

Bei 20 Stücken pro Stück etwas 1510kJ/360 kcal; 7 g Eiweiß; 20 g Fett; 33 g Kohlenhydrate.

Quelle: BACKIDEEN, Koesltlich wie noch nie. Verlag: Graefe und Unzer.

Herausgegeben: Annette Wolter

Erfasst: Kathi Bartels