

Grundansatz für Sauerteig, Zubereitung

Dieses PDF Rezept wurde von 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