

Gugelhupf

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

* TEIG

500 g Mehl
40 g Hefe
60 g Zucker; evtl. mehr
-- je nach Geschmack
1 pn ;Salz
3 Eier
250 g Butter; evtl. weniger
250 ml Milch

* TRADITIONELLE "FÜLLUNG

200 g Rosinen
75 ml Rum; evtl. mehr
100 g Geschälte Mandeln

* ZUM BESTÄUBEN

50 g Puderzucker

* FUELLUNGVARIANTE SUKKADE

100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat

* FUELLUNGVARIANTE MARZIPAN

200 g Marzipan; in
125 ml Milch; aufgelöst
100 g Mandeln; grob gehackt

* FUELLUNGVARIANTE NUSS

200 g Walnüsse; gehackt
2 ts Ingwer; gemahlen
5 tb Rum
4 tb Zucker

* QUELLE

-- Nach: versch. Quellen
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Gugelhupf oder -hopf, Kugelhopf, Kuglhupf oder französisch Kougel- oder Gougelhof (Kouglof für die Amerikaner) - niemand weiß mit Sicherheit wie die richtige Schreibweise lautet, woher der Name eigentlich stammt. Sicher ist nur, dass es sich dabei um einen Hefekuchen handelt, der in einer speziellen

Form gebacken wird: rund, hoch, seitlich gerippt, in der Mitte mit einem Schornstein versehen, der dem Teig auch im Innern gleichmäßig die Hitze mitteilt (die Gugelhupfformen können in ihrer Aussenrippung variieren, haben aber stets in der Mitte einen Schornstein).

Der Gugelhupf stammt aus dem süddeutschen Raum, wozu in diesem Fall das Elsass ausnahmsweise zu zählen ist. Es ist anzunehmen, dass sich der Name von der Form ableitet: rund und hoch, wie ein Kegel (auf sueddeutsch Kogel). Das Hupfen in -hopf oder -hupf bezieht sich möglicherweise auf das Gehen des Hefeteiges.

Die Teigzutaten abmessen und auf Zimmertemperatur erwärmen.

Die Milch auf kleiner Flamme erwärmen und die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. 4 Esslöffel Mehl (Menge bezogen auf Rezept mit 500 g Mehl) zufügen und alles zu einem dicken Brei verrühren. Eine Prise Zucker hinzufügen und Hefebrei unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen.

Restliches Mehl mit Zucker und Salz mischen, eine Mulde hineindrücken, die Eier aufschlagen und dort hineingleiten lassen. Die Butter in Flöckchen schneiden und obenauf geben. Zum Schluss den Hefebrei hinzugießen.

Alles miteinander zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Tuch abdecken und zwei bis drei Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals energisch durchkneten.

Inzwischen die Rosinen im Rum einweichen und die Mandeln grob hacken.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zwei Zentimeter dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Rosinen und die Mandeln darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her locker aufrollen und die Teigrolle ringförmig in die ausgebutterte Form legen. Mit einem Tuch zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Im 180 Grad heißen Ofen 50 bis 60 Minuten backen (Nadelprobe machen).

Noch warm auf eine Platte stürzen, mit Puderzucker bestäuben.

Am besten noch lauwarm servieren, mit Butter und einem Kleks Marmelade. Im Elsass trinkt man gerne ein Glas frischen Sylvaner oder blumigen Gewürztraminer dazu.

Aber auch 2 bis 3 Tagen später schmeckt der Gugelhupf noch immer gut: in Scheiben geschnitten, leicht getoastet, mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt.

Für die Füllungsvarianten: wie oben beschrieben verfahren, statt Rosinen und Mandeln eine der aufgeführten Füllungsvarianten verwenden.

Gugelhupf kann tiefgefroren werden: nach dem Backen und Abkühlen, in Plasticsack einpacken. Mindestens 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen.