

Gugelhupf, Gugelhopf, Kugelhopf, Kuglhupf

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Bier

- 125 g Butter
- 1 1/2 c Brauner Zucker
- 3 Eier; (leicht verquirlt)
- 3 c Mehl
- Backpulver
- 1 pn Salz
- 1 pn Gemischte Kuchengewürze
 - (Zimt, Muskat, Kardamon,
 - Nelke)
- 125 g Rosinen; gewässert
- 60 g Obstschalen; gewässert
 - und geraspelt
- 250 g Sultaninen; gewässert
- 60 g Kandierte Kirschen
- 1/2 c Guinness-Bier

* QUELLE

- Schrader-Katalog ...
- Gepostet: Martin Menke
- 21.05.94

Ergibt einen Kuchen von 20 cm Länge.

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. Butter und Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Eier einrühren, Mehl, Salz, Gewürze und die gewässerten Trockenfrüchte zugeben. Einrühren. Schließlich Guinness-Bier unterziehen.
3. Die Mischung in eine gefettete Backform geben.
4. Form in den vorgeheizten Ofen stellen und 2 Stunden backen. Um ein Anbrennen zu vermeiden, die Oberseite während der letzten 30 bis 45 Minuten des Backens mit Aluminiumfolie zudecken.
5. Abkühlen lassen, aus der Backform nehmen und in Portionen schneiden.

Martin Menke: Soweit das Originalrezept. Ich lasse die Obstschalen weg, und nehme dafür mehr Rosinen und statt des Waessers lege ich das Trockenobst schon in Guinness ein, was das Aroma verstärkt.

