

Hefegugelhupf

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Nuß

* Teig

300 g Mehl
75 g Mondamin
20 g Hefe
1/8 l Milch
60 g Zucker
60 g Fett
1 pn Salz
1 Zitrone; abgeriebene Schale

* Füllung

2 tb Wasser
100 g Puderzucker
125 g gemahlene Haselnüsse
30 g feingeschnittene
; Haselnüsse; zum Bestreuen

* Guss

200 g Puderzucker
3 tb Rum oder Wasser; evtl. mehr

Aus den ersten Zutaten einen gut knetbaren Hefeteig herstellen und 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung Wasser und Zucker aufkochen, die Nüsse dazugeben und evtl. 1 Ei unterrühren, damit die Nussmas geschmeidiger wird. Diese Füllung auf den Teig streichen, von der Längsseite her aufrollen und als Kranz auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen. Mit feingeschnittenen Haselnüssen bestreut nochmals gehen lassen. Bei Mittelhitze hellbraun backen und mit Zuckerguss überziehen.

* Aus dem Mondaminkalender 1958

Stichworte: Hefeteig, Kuchen, Gebäck