

## Süße Hefefladen nach Art des Hauses

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

Backen  
Kuchen  
Rosine  
Mandel

1 kg Mehl  
30 g Backhefe  
250 g Butter  
170 g Zucker  
1 Glas Milch  
10 g Salz  
4 Eier  
250 g Rosinen  
2 cl Rum  
Mandeln oder Nüsse  
-- grobgehackt  
Puderzucker

\* QUELLE

- Nach
- SÜDWEST-TEXT/01.07.95
- Kathrin Rueegg und
- Werner - O. Feisst
- in der Sendung - Kochen
- wie im Elsass II
- Erfasst: Ulli Fetzer

Mehl in eine Schüssel geben, in eine Vertiefung Zucker, Eier und zerbröselte Hefe geben. Mit Fingerspitzen kurz vermischen, 10 Min. gehen lassen. Mit Salz, Milch und den übrigen Zutaten verkneten. Weiche Butter zufügen und durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Teig 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann die in Rum eingelegten Rosinen untermischen. In die gefettete Guglhupfform grobgehackte Mandeln oder Nüsse geben, den Teig zufügen und ca. 30 Min. gehen so lange gehen lassen, bis er den oberen Rand der Form erreicht.

Im Backofen bei 200 oC (Stufe 7) 30 bis 40 Min. backen. Aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.