

## Süßer Guglhupf (Elsass)

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

Backen  
Kuchen  
Doppelrahm  
Schweiz

### \* HEFETEIG

250 g Mehl  
1 pk Trockenhefe  
2 tb Zucker  
1 dl Milch; lauwarm  
-- Menge anpassen  
1 Ei  
50 g Butter; zimmerwarm  
1 pn Salz  
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

### \* BELAG

2 dl Creme de la Gruyere; (\*)  
80 g Zucker

### \* ZUM BESTREUEN

1 tb Hagelzucker

### \* QUELLE

-- Orella, Heft 8, 1994  
-- Erfasst von Rene Gagnaux

(Für Springform: 26 bis 28 cm Durchmesser)

(\*) Creme de la Gruyere: eine in der Schweiz sehr bekannte Sorte Doppelrahm, sehr dick.

Für den Teig das Mehl mit der Hefe vermischen. Alle weiteren Zutaten beifügen und während ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig etwa 2 cm größer auswallen als die Springform, in die eingefettete Form legen und 1 cm Rand hochziehen.

Den Teig um das Doppelte gehen lassen, dann mit einem Löffel lauter flachen Vertiefungen gut eindrücken, aber nicht durchstechen.

Die Creme de la Gruyere mit dem Zucker verrühren und auf dem Teig verteilen.

Im 200 Grad heißen Ofen 25 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, mit Hagelzucker bestreuen.

Ob warm oder kalt serviert ? Eine schwierige Frage ! Der Kuchen muss jedenfalls frisch gegessen werden.