MÄURER

GUGELHUPF

Der Gugelhupf kommt ursprünglich aus dem Elsass, das räumlich und historisch eng mit der Pfalz verbunden ist. Dieser Kuchen braucht etwas Zeit und Aufmerksamkeit. Doch es lohnt sich, denn Hefeteig hat auch immer einen sinnlichen Aspekt in der handwerklichen Zubereitung und der Kuchen lässt sich später zum Wein, zum Nachmittagskaffee, mit Marmelade, getoastet mit Butter ganz unterschiedlich genießen



RER

info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

1. 5 Esslöffel Milch lauwarm erwärmen und in eine kleine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln und mit 50 g Mehl gründlich vermengen. Das übrige Mehl darübersieben und die Masse an einem warmen zugfreien Ort circa 15 Minuten gehen lassen. Man sollte sehen, dass das Mehl feine Risse bekommen hat. Vielleicht legen Sie noch ein Geschirrtuch locker über die Schüssel.
2. Übrige Milch lauwarm erwärmen. Butter und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Knethaken des Handrührers gut verrühren und dann Eier Salz und Milch unterarbeiten.
3. Jetzt die Hefe-Mehl-Masse aus der kleinen Schüssel dazugeben und alles mit dem Knethaken zunächst auf kleiner Stufe ca. 3 Minuten, dann bei großer Stufe ca.8 Minuten gut durchkneten.
4. Die Rumrosinen dazugeben und unterkneten. Der Teig sollte weich, fast flüssig sein.
5. Zugedeckt ca. 1 bis 1,5 Stunden wieder an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich (fast) verdoppeln
6. In die Bodenrille der ausgebutterten Gugelhupfform je eine mandel oder Mandelblättchen legen.
Den Teig nochmals mit einem Holzlöffel durcharbeiten und dann in die Form legen. Abgedeckt wieder eine Stunde gehen lassen.
7. Dann die Form in den kalten Backofen auf die unterste Schiene stellenund den Ofen auf 175 Grad (Umluft auf 160 Grad) erhitzen und für 50-60 Min. backen. Er sollte schön gebräunt sein, wird er zu dunkel, ggf. gegen Ende mit Backpapier abdecken
8. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und die Form auf dem Kuchengitter kurz ruhen und auskühlen lassen, dann die Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
9. Mit Puderzucker bestäuben, je nach Geschmacksvorlieben

Zutaten

100g Rosinen, fertig in Rum eingelegt aus dem Supermarkt
200ml lauwarme Milch
30g frische Hefe
500g Mehl (405er)
200g ganz weiche Butter
80g Zucker
2 mittelgroße Eier
1 Teelöffel Salz
Mandelblättchen oder ganze Mandeln zum Auslegen des Bodens der Gugelhupfform
Puderzucker zum späteren Bestäuben des Kuchens
eine gefettete und mit Weckmehl gestäubte Gugelhupfform

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Weinempfehlung



Morio-Muskat



Gewürztraminer

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de