Hefeteig Guglhupf



Zutaten

Zutaten für einen Guglhupf:

Hefeteig:

- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 50 ml Milch
- 20 g Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Zitronenschalenaroma
- 2 Tropfen Rumaroma

Außerdem:

- 100 g Sultaninen
- 75 g Mandelstifte
- Fett für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Die Gugelhupf-Form (Durchmesser 16 cm) gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Den Teig etwa 5 Minuten lang durchkneten, bis er schön elastisch ist. Dann rasch die Sultaninen und Mandelstifte unterkneten.
4. Den Teig zu einer Rolle formen, und als Ring in die Gugelhupf-Form legen. Die Naht fest zusammendrücken.
5. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis die Form schön mit Teig ausgefüllt ist.
6. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen.
7. Nach dem backen Gugelhupf etwas in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.