

Klassischer Gugelhupf aus Hefeteig (Grundrezept)

1 Tüte	Trockenhefe (7 g)
250 ml	Milch, lauwarm
150 g	Butter, weiche
75 g	Zucker
2 Eier	Größe M
500 g	Weizenmehl
100 g	Rosinen
1 EL	Rum
	Puderzucker zum Bestäuben

Soft oder Rum über die Rosinen geben.

Vorteig:

Hefe mit der Hälfte der lauwarmen Milch und 4 EL Mehl mischen, zugedeckt an einen warmen Platz stellen und gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat (30 – 60 Minuten).

Restliches Mehl, Eier und den Rest der lauwarmen Milch verrühren, 10 Minuten durchkneten, bis ein elastischer Teig entsteht.

Weiche Butter und Vorteig dazutun, einige Minuten kneten, mit einem Tuch bedecken und ungefähr 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen die Form einfetten und mehlen.
Rosinen mit Mehl bestäuben.
Arbeitsfläche leicht bemehlen.

Zucker und Rosinen zum Teig hinzufügen, Teig kneten und klopfen, um ihn auf sein anfängliches Volumen zurückzubringen, Teig zu einer Kugel formen, ein Loch in die Mitte drücken, Teig in die Gugelhupfform geben, Teig zugedeckt erneut gehen lassen (ca. 1 Std., bis zum Rand der Form).

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Gugelhupf ca. 45 Minuten backen; gegen Ende eventuell abdecken.
in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und mit viel Puderzucker bestäuben.

Tipp: Hefegebäck wird schnell trocken. Am besten schmeckt der Hefegugelhupf am ersten Tag. Du kannst ihn aber auch in Scheiben schneiden und in einem Gefrierbeutel einfrieren. So bleibt er lange haltbar und kann je nach Bedarf aufgetaut oder aufgetoastet werden.

