

ORIGINAL ELSÄSSER KOUGELHOPF

ZUTATEN

25 g Hefe
300 ml Milch
200 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
500 g Mehl
2 Eier
100 g Rosinen
150 g ganze Mandeln
Puderzucker



ZUBEREITUNG

Die Hefe in 150 ml lauwarmer Milch auflösen. Die restliche Milch, die Butter, den Zucker und das Salz miteinander vermengen.

Das Mehl, die Eier und die Butter-Zucker-Salz Mischung in eine Schüssel geben. Den Teig 20 Minuten kräftig durchkneten und dabei den Teig mit der Hand gegen den Schüsselrand luftig aufschlagen. Der Teig sollte nicht mehr klebrig sein. Nun die Hefemilch hinzufügen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden lang gehen lassen.

Zwischenzeitlich die Rosinen in ein wenig lauwarmem Wasser einweichen.

Nach der Ruhezeit die Rosinen unter den Teig heben. Nun eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und den Boden der Form mit Mandeln bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Form mit Alufolie abdecken damit der Gugelhupf nicht zu stark bräunt.

Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Fräulein Blütenstaub

www.fraeuleinbluetenstaub.com