

KAISERGUGELHUPF

ZUTATEN für 1 Gugelhupf

30 g Germ (Hefe)
250 ml Schlagobers (Sahne)
500 g Weizenmehl, glatt
150 g Butter, sehr weich
180 g Kristallzucker
6 Dotter (Eigelb)
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Biozitrone



1-2 EL Zimt
1-2 EL brauner Zucker
1 Handvoll kleine feste Rosinen
Rum, möglichst hochprozentig



2 EL Butter für die Form
3 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

- Germ in das handwarme Schlagobers einbröseln, 1 TL vom Zucker und 1 EL Mehl dazugeben und gut verrühren. Dieses Dampf in eine Rührschüssel geben und 10 Minuten zugedeckt rasten lassen. Danach das Mehl darübersieben und weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Rosinen in etwas Rum einweichen.
- Die sehr weiche, aber nicht flüssige Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eidotter einmischen. Diese Masse nun zum Mehl und Dampf geben, mit Salz und Zitronenschale würzen und mit dem Knethaken des Mixers zunächst auf kleiner Stufe, dann 7-8 Minuten auf höchster Stufe seidig schlagen.
- Den Germteig nun eine weitere Stunde zugedeckt aufgehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Da der Teig sehr gehaltvoll ist, geht er nicht ganz so luftig auf wie ein Brioche-Teig.
- Eine Gugelhupfform mit flüssiger Butter reichlich einpinseln und mit den Mandelblättchen ausstreuen.
- Den Germteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa einen knappen Zentimeter dick ausrollen und mit Zimt und Zucker bestreuen, danach die Rosinen auflegen.
- Den Germteig aufrollen und in die vorbereitete Gugelhupfform einlegen. Gugelhupf mindestens eine weitere halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen. Den Gugelhupf im Rohr 45-50 Minuten backen.
- Den Gugelhupf noch warm aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Eventuell mit Staubzucker bestreuen.
- TIPPS: www.sugarandrose.com (Gugelhupf-Rezepte)

