

Zutaten für einen Gugelhupf mit ca. 24 cm Ø:

Fürs Dampfpl:

- 80 ml Milch
- 21 g Germ (halbes Packel)
- 1 TL Kristallzucker
- etwas glattes Weizenmehl

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl, glatt
- 60 g Kristallzucker
- 2 ST Eidotter
- ½ ST Zitronenabrieb, einer halben Zitrone
- 60 ml Milch
- 70 g Butter, zerlassen
- Salz, eventuell Rum
- 50 g Rosinen

Die vorbereitete Gugelhupfform:

- mit ca. 30 g zerlassene Butter gut ausstreichen
- mit Mehl dünn auskleiden
- am Boden 2 EL Mandelblättchen

Zum Bestreuen: Staubzucker

Herstellung:

1. Germ mit lauw warmer Milch und Zucker verrühren, mit glattem Mehl stauben und das Dampfpl an einen warmen Ort 3-5 Minuten gehen lassen.
2. Für den Teig Mehl, Zucker, Eidotter (oder 1 ganzes Ei), den Abrieb einer halben Zitrone und zerlassene Butter in die Knet schüssel geben, das „aufgegangene“ Dampfpl hinzugeben und alles miteinander in der Knetmaschine ca. 8 Minuten abarbeiten (oder mit der Hand).
3. Rosinen kurz einarbeiten.
4. Den Teig in der vorbereiteten Gugelhupfform geben und glatt streichen.
5. Ca. 40 Minuten zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen.
6. Bei 165 °C zirka 55 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.