

Gugelhupf – Rezept

Zutaten:

Menge	Einheit	Zutat
500	g	Weizenmehl
30	g	Hefe
100	g	Zucker
1/4	l	Milch
150	g	Butter
1	Prise	Salz
75g	g	Rosinen
2	Stck.	Eier
1	TL	Kirschgeist

1. Ansatz: Mehl sieben in Schüssel, Mulde drücken, Hefe einbröseln, etwas Milch, etwas Butter, Salz hinein geben, **20 Min.** gehen lassen.
2. Butter, Salz Rosinen und restl. Zucker, Eier, Kirsch zugeben und alles Kneten. **30 Min** gehen lassen
3. Form ausfetten mit Butter, Teig eingeben. **30 Min** gehen lassen.
4. Im Backofen bei 200g C ca. 60 Min. backen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

