


Fruchtiger Hefe-Gugelhupf

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

etwas Fett

einige Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Hefeteig:

200 ml Milch

30 g Butter oder Margarine

75 g getrocknete Aprikosen

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

75 g getrocknete Cranberrys

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form fetten und mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C**

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, in die Form füllen und nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten**Backzeit: etwa 35 Min.**

4 Gugelhupf 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Teig am besten mit einer Teigkarte oder 2 Esslöffeln in die Form füllen.
- Der Gugelhupf lässt sich gut einfrieren.