

Artmann's Spezial Gugelhupf

Dauer ca. 4 Stunden

Geräte

- Große Rührschüssel
- Kochlöffel
- ... und am besten eine Küchenmaschine mit Rührwerk und Knethaken

Zutaten

- Ein Portionstüte guter Backhefe
- 50 gr Orangeat
- 50 gr gehackte Mandeln
- 80-100 gr kleine Rosinen
- ½ Teelöffel Salz
- 500 gr Mehl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 150 gr feiner Zucker
- 150 gr angewärmte Butter
- 4 mittelgroße, ganze Eier (Eigelb und Eiweiß)

Vorbereitung

- 80 gr Rosinen in **4cl Artmann's Spezial** einlegen
- Einen warmen Ort zum Gehen des Teigs vorbereiten (ca. 30 Grad und keine Zugluft)

Teig ansetzen

1. Eine große Rührschüssel nehmen
2. Darin Mehl, Salz, Zucker und Hefe gut verrühren
3. Dann weiche Butter in kleinen Stücken hinzufügen, gut rühren
4. Nach und nach die Milch dazu geben, gut Rühren
5. Dann eines nach dem anderen die Eier dazu geben, gut rühren
6. Das Ganze dann langsam durchkneten. Achtung der Teig ist sehr klebrig!
7. Dann auf hoher Stufe (oder mit viel Schwung) Kneten, bis der Teig feine Fäden zieht

Teig gehen lassen

1. Knethacken aus dem Teig lösen
2. Schüssel mit einem Tuch bedecken
3. Bedeckte Schüssel an einem warmen Ort ohne Zug in Ruhe gehen lassen
4. Ca 2 Stunden warten

Ofen vorbereiten

1. Ofen auf 200 Grad einstellen, Umluft ca. 175 Grad
2. Ca. 15 Minuten vorheizen

Teig einfüllen und vorbereiten

1. Die vorbereitete Form (siehe unseren Tipp weiter unten) nehmen und eben hinstellen
2. Mit dem Kochlöffel den Teig in die Form gleiten lassen
3. Wenn nötig, den „Füllstand“ der Form rundherum angleichen
4. Das Ganze etwas 15 min an dem warmen Ort wieder zugedeckt ruhen lassen
5. Ein Trinkspruch hilft dem Gelingen

Backen

1. Gefüllte Form in Ofen stellen
2. Sich freuen, wenn der Teig schön aufgeht
3. Nach ca. 30 Min die Form mit Aluminium abdecken, wenn der Kuchen droht dunkelbraun zu werden
4. Nach 45-50 Min herausnehmen
5. Sofort auf eine feste Unterlage umstürzen
6. Mit Puderzucker bestäuben
7. Fertig ist der **Artmann's Spezial Gugelhupf**

Tipp: Die Backform mit warmer Butter austreichen, mit Mehl bestäuben, restliches Mehl ausklopfen und die Form dann kaltstellen, bis zum Befüllen mit dem backfertigen Teig. Weg mag, kann noch eine Mandel in die Bodenrillen der Form legen.