



Rezept für Winterlicher Gugelhupf mit kandierten Früchten



Für 2 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten für zwei Formen mit ca 20. cm Durchmesser:

- 500 g RIEPER Manitobamehl
- 140 g Zucker
- 180 g weiche Butter
- 125 ml lauwarme Milch
- 3 Ei
- 2 Eigelb
- 40 g Hefe
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g kandierte Früchte (Orange und Zitrone)
- 15 g Lebkuchengewürz oder Zimt- und Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

- Geriebene Schale einer Zitrone (Bio)

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch lösen. Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale zu einer schaumigen Masse rühren.

Eier und Eigelb nach und nach zur Masse hinzufügen. Das gesiebte Mehl mit dem Lebkuchengewürz oder mit Zimt- und Nelkenpulver mischen und zusammen mit der Milch und Hefe langsam zur Buttermasse hinzufügen. Den Teig mit der Maschine oder mit einem Holzlöffel für ca. 7-8 Minuten gut durchkneten, bis dieser sich leicht vom Schüsselrand lösen lässt. Abschließend die kandierten Früchte untermengen.

Jeweils 600 g Teig (Portion für 1 Form) in eine gefettete Gugelhupfform geben und zugedeckt an einen warmen Ort für ca. 60 Minuten ruhen lassen.

Backzeit:

Den Backofen auf 185°C (Ober und Unterhitze) oder auf 165°C – 170°C (Umluftofen) vorheizen und im Anschluss für ca. 40 Minuten backen.

Dekoration:

Den Gugelhupf gut auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker oder Schokoladeglasur dekorieren.