

Hefegugelhopf

8 - 10 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Vorteig:**

150 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
75 ml Milch

Füllung:

40 ml Wasser
3 EL Rum
170 g Sultaninen
Mehl

Teig:

300 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 Prise Salz
70 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1.4 dl Milch
2 Eier
110 g Butter

Dekoration:

Puderzucker

- 1 Vorteig:**
Mehl und Trockenhefe mischen, Milch begeben und zu einem recht dünnen Teig kneten. Gut zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2 Füllung:**
Sultaninen mit Wasser und Rum über Nacht einweichen.
- 3 Vorbereiten:**
Gugelhopf-Form (Ø 20 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen. Sultaninen in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.
- 4 Teig:**
Mehl, Trockenhefe, Zucker und Finesse Zitronenschale mischen, Vorteig und Milch begeben und kneten. Nach ca. 3 Minuten Knetzeit die Eier begeben. Nach weiteren 10 Minuten das Salz und die weiche Butter hinzugeben. Ganz zum Schluss die Sultaninen leicht mit Mehl bestäuben, begeben und sehr sorgfältig daruntermischen. Den relativ weichen Teig in einer Schüssel gut eine Stunde mit Frischhaltefolie zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.



Den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand leicht flach drücken, dreimal falten und in die gefettete Gugelhopfform abfüllen. Nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen (ca. 30 Minuten), bis der Teig ca. 3 cm unter dem Rand ist.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Gugelhopf sofort auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

5 Dekoration:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

