

Hefe Gugelhupf mit Nussfüllung - Luftig - Locker

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mehl
1	Tüte	Hefe (Trockenhefe)
60	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Zitrone(n), die abgeriebene Schale
250	ml	Milch
100	Gramm	Butter
5		Ei
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
		Fett für die Form

Anleitung:

Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel gut vermengen. Butter schmelzen, kalte Milch hineingießen und auf Handwärme abkühlen lassen. Dann mit 3 Eiern und der Mehlmischung zu einem glatten, glänzenden, nicht zu festen Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Die restlichen 2 Eier mit Nüssen, Rosinen, Zucker und Zimt zu einer cremigen Masse verrühren und beiseite stellen. Den Hefeteig kräftig durchkneten, zu einem Quadrat von 40 cm Kantenlänge ausrollen, die Haselnussfüllung darauf streichen, den Teig aufrollen und in eine gefettete Gugelhupfform legen. Zudecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Den Gugelhupf etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten