

Quark - Zimt - Vanille - Gugelhupf Eifrei - Trennkos ...

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für Portionen		
350	Gramm	Dinkelmehl oder Dinkelvollkornmehl
150	Gramm	Weizenmehl (Vollkorn)
1/2	Würfel	Hefe
1/2	Teel.	Salz
250	Gramm	Quark, Zimmerwarm
100	Gramm	Butter, geschmolzen
150	Gramm	Honig oder Rohrohrzucker
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Vanille
200	ml	Wasser, zimmerwarm
50	ml	Sahne, zimmerwarm
200	Gramm	Rosinen
		Butter und Mehl für die Form
100	Gramm	Rohrzucker

Anleitung:

Die Rosinen heiß waschen und gut abtropfen lassen. Eine Gugelhupfform ausbuttern und mehlen (bzw. eine Silikonform spülen).

Sahne und Wasser mischen. Etwas davon in eine Tasse geben, Hefe zerbröckeln, Salz zugeben und alles gut verrühren. Abgedeckt etwa 30 Minuten stehen lassen.

Mehlsorten mischen. Mit der Hefemischung, Quark, Butter, Rohrohrzucker/Honig, Zimt, Vanille und der restlichen Flüssigkeit zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Rosinen unterrühren. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals durchrühren, er sollte sich gut von der Schüssel lösen. In die Backform füllen und nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Derweilen den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Kuchen etwa 60 bis 70 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Nach dem Backen 10 Minuten abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Den Rohrohrzucker in der Moulinette (oder mit dem Zauberstab) zu Puderzucker mahlen und den Kuchen damit bestäuben.

Gut verpackt (z.B. in Alufolie) einen Tag durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

: O-Titel : Quark - Zimt - Vanille - Gugelhupf Eifrei -
Trennkost- Backrezept