

Gugelhupf-Stollen

Für eine Napfkuchenform Ø 25 cm (25235)



Zutaten

400 g Dinkelmehl (Typ 630)
130 g Vollrohrzucker (20278)
100 ml lauwarme (Mandel) Milch
30 g frische Hefe
100 g Mandeln (26156)
70 g kandierter Ingwer
150 g Marzipanrohmasse (28709)
100 g getrocknete Aprikosen
250 g Bio-Butter
1 EL Vanillezucker (27580)
4 Bio-Eier, Größe M
1/4 TL Salz
abgeriebene Schale
einer Bio-Zitrone
50 g Puderzucker

Zwei Esslöffel des Mehls zurückbehalten, das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken, drei Esslöffel von der Milch, ein Esslöffel Zucker und die zerbröselte Hefe in die Mulde geben und vorsichtig mit etwas Mehl vermischen. Diesen Vorteig an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden. In der Zwischenzeit die Mandeln grob und den Ingwer fein hacken, Marzipan und Aprikosen in Würfel schneiden. 200 Gramm der Butter in einem Topf schmelzen. Die geschmolzene Butter zusammen mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker, der restlichen Milch, den Eiern, dem Salz und der geriebenen Zitronenschale zum Vorteig geben. Den Teig mit einer Küchenmaschine rühren, bis er Blasen wirft. Ingwer, Aprikosen und Marzipan mit den übrigen zwei Esslöffeln Mehl vermischen, zusammen mit den Mandeln zum Teig geben und mit einem Teigschaber unterheben. Die Kuchenform sorgfältig mit Butter einfetten und anschließend mit etwas Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und zugedeckt an einem warmen Ort, weitere 40 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene in etwa 50 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Den Gugelhupf 20 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Die übrigen 50 Gramm Butter zerlassen, den Kuchen damit bestreichen und mit dem Puderzucker bestäuben.

MANUFACTUM.

www.manufactum.de  