

Perfekt zum Sonntag: Saftiger Gugelhupf mit Rosinen, Haselnuss und Mandel
und Mandel



Heute hatte ich endlich mal wieder Zeit zum Backen. Die letzten Wochen waren schon ein bisschen anstrengend, denn ich kam von der Arbeit und setzte mich für die zweite Arbeit an den PC. Viel Zeit und innere Ruhe zum Backen und Kochen blieb da nicht. Ich habe das große Glück, dass mein Naschkater zuhause arbeitet und somit für uns kochen konnte. Wenn ich von der Arbeit komme - und dann habe ich Hunger wie eine Löwin - wartet etwas Warmes auf mich. Was für ein Luxus, oder? Ich muss sagen, es macht riesigen Spaß, dieses Buch zu übersetzen und ich freue mich unglaublich auf den Moment, wenn es im Buchhandel liegt und irgendwo (aber wahrscheinlich verschwindend klein im Impressum) steht: Aus dem Italienischen übersetzt von... Natürlich werde ich euch mein liebstes italienisches Kochbuch hier dann auch vorstellen. Aber erstmal muss es ja fertig werden. Nachdem das Größte von diesem Projekt nun geschafft ist, kann ich nicht nur durchschnaufen, sondern mich auch mal wieder bei (anderen) schönen Dingen entspannen. Beim Backen zum Beispiel. Schon länger hatte ich mal wieder große Lust auf einen fluffigen süßen Hefeteig mit Rosinen. Am besten mit viiiel Butter. Da musste also ein Gugel her und den habe ich vorhin aus dem Ofen geholt.

Perfekt zum Sonntag: Saftiger Gugelhupf mit Rosinen, Haselnuss und Mandel



Was kann man bei solch garstigem Wetter denn auch besseres tun, als das Haus mit warmem, süßem Duft zu fluten und bei einer Tasse heißem Tee die Füße an die Heizung zu strecken. Heute feiert eine Freundin Geburtstag und deswegen bin ich am Donnerstag Abend in die Pfälzer Heimat gereist, um ein gemütliches Wochenende bei der Familie zu genießen. Auf dem Weg dahin habe ich erneut in Landau Station gemacht, wo mich Parez in seinem [ParezzO](#) rührend mit Kaffee und Tee versorgte, mich mit den feinen Rebert-Törtchen am liebsten gemästet hätte und sich sichtlich genauso freute, mich zu sehen, wie umgekehrt. Witzigerweise stellten wir einmal mehr fest, dass die Welt wirklich klein ist. In meiner Studienstadt Heidelberg arbeitete ich eine Saison lang in einer Eisdiele und per Zufall kam heraus, dass Parez die Besitzer kennt. Manchmal schließen sich so lustige kleine Kreise. Das kennt ihr sicher auch. Wir haben jedenfalls beschlossen, irgendwann mal zusammen nach Heidelberg Eis essen zu gehen. Dann spazieren wir gemeinsam ins [GelatoGo](#) und genießen, wie die anderen Augen machen. =)

Jetzt hoffe ich aber, ich kann eure Augen mit diesem feinen Kuchen zum Glänzen bringen.

Für 1 großen Gugelhupf:

- 100 g Rosinen
- 80 ml Fruchtsaft (Apfel, Mango, Orange; man kann natürlich auch Rum nehmen)
- 250 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42g)
- 90 g Zucker
- ½ TL Vanillepulver
- 750 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 Bio-Eier
- 2 Handvoll (geröstete) Haselnüsse/Mandeln, grob gehackt
- 300 g weiche Butter Butter oder Margarine + 1 EL Mehl für die Form Puderzucker (zum Bestreuen)

Rosinen in einer kleinen Schüssel in dem Fruchtsaft einweichen.

Von der Milch 150 ml lauwarm erwärmen. Die Hefe hinein bröckeln und mit 1 EL von dem Zucker unter Rühren darin auflösen. 100 g Mehl unterrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, die übrige Milch, Zucker,

Perfekt zum Sonntag: Saftiger Gugelhupf mit Rosinen, Haselnuss und Mandel

Salz, Vanillepulver und Eier mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine verkneten und 5 Minuten durchkneten. Weiche Butter und den Vorteig dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Die Rosinen abtropfen lassen, unter den Teig kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen. Eine große Gugelhupf-Form (etwa 2 l Inhalt) gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und in der Form nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen. Den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen etwa 50-55 Minuten backen. In der Form 10-15 Minuten abkühlen lassen, dann noch warm aus der Form stürzen. Ganz auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Habt ihr schon mal Gugelhupf gebacken? Mögt ihr ihn, oder habt ihr lieber Obst oder Sahne auf dem Kuchen?

So staubtrockene Gugels, wie man sie manchmal bekommt, mag ich auch nicht sonderlich. Aber einer mit viel Butter, schön saftig und außen knusprig - das ist wahres Küchenglück. Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email