

Elsässer Gugelhupf



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 2:000 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Die bekannte Elsässer Napfkuchen-Spezialität, einfach himmlisch.

Zutaten

- Zutaten für eine Gugelhupfform:
- 1/8 l Milch
- 8g Hefe
- 250g Mehl
- Etwas Salz
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Butter
- 50 g Korinthen
- 1 Tütchen Mandelblättchen
- Etwas Kirschwasser

Zubereitungsart

Schritt1

Grundsätzliches:

Schritt2

Die Schwierigkeit bei der Herstellung eines guten Gugelhupf liegt in der Problematik, soviel Butter auf so wenig Mehl wie möglich zu verarbeiten.

Schritt3

Darum kurz und kräftig durcharbeiten, damit das Mehl nicht seine Struktur verliert.

Schritt4

Der Napfkuchen-Teig:

Schritt5

Die frische Hefe in warmer Milch zerbröckeln und in Mehl einen kleinen Vorteig ansetzen. 30 min. an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

Schritt6

Danach Salz, Zucker, Eier und die weiche Butter einarbeiten.

Schritt7

Den Teig nunmehr im Ganzen kräftig durcharbeiten damit er besonders luftig wird.

Schritt8

Erneut 30 min. warm und zugfrei ruhen und aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt9

Die in Kirschwasser eingeweichten Korinthen drunter arbeiten.

Schritt10

Die Gugelhupfform buttern und in jede Rippe des Bodens eine ganze, geschälte Mandel legen.

Schritt11

Den Teig $\frac{3}{4}$ voll einfüllen und wiederum zugedeckt und warm gehen lassen, bis der Rand erreicht ist.

Schritt12

Bei 180° C in vorgeheizten Ofen, ca.60 min. backen.

Schritt13

10 min. vor Ablauf der Backzeit mit verquirltem Eigelb mit etwas Wasser einstreichen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** gebäck, köstlich, regional, rezepte aus dem elsass, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-gugelhupf/>