

durch moderne Varianten aus Rührteig Verstärkung bekommen, denn mittlerweile meint man mit dem Wort Gugelhupf nicht mehr nur diesen Klassiker, sondern vielmehr die Form.

Ich möchte Sie nun mit 50 kreativen Rezepten für Gugelhupf durch das Jahr mitnehmen. Holen Sie sich die Momente des Glücks ins Haus, wenn es überall nach dem beliebten Backwerk duftet und Sie den Kuchen mit Gästen oder zu einer Tasse Kaffee genießen können.

Aber bevor es losgeht, möchte ich Ihnen zur Einführung ein ganz besonderes Rezept vorstellen, welches meine Oma immer für ihren Gugelhupf verwendet hat.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim  
Nachbacken und gutes Gelingen!

# *Klassischer Gugelhupf*

## **DU BRAUCHST ...**

100 g Rosinen

5 EL Rum

500 g Dinkelmehl Type 630

100 g Zucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

230 ml Milch

25 g frische Hefe

½ Bio-Zitrone

150 g weiche Butter

1 Prise Meersalz

3 Eier, Größe M

Butter für die Form

1 EL ganze, abgezogene Mandeln

## **ZUM GARNIEREN**

2-3 EL Puderzucker

## **FÜR DEN GUSS**

125 g Puderzucker

2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft

## **SO GEHT'S ...**

1. Die Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum vermischen und mindestens vier Stunden stehen lassen, am besten über Nacht. Mehl in eine Schüssel sieben und mit

Zucker und Vanillezucker vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemischung in die Mulde im Mehl gießen und mit einer Gabel etwas Mehl in die Hefemischung rühren. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und Vorteig 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 2.** Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitronenabrieb, Butter, Salz und Eier zum Vorteig geben und alles mit einem Handrührgerät mindestens 5 Minuten lang gut verkneten. Den Teig nochmals abdecken und etwa