



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats März 2010

Hefe-„Gugelhüpfchen“ mit Rosinen und Mandeln

Zutaten:

400	g	Mehl Type 405 o. 550
80	g	Zucker
20	g	frische Hefe
130	ml	Milch
50	g	Butter
1		Ei
1	Prise	Salz
50	g	Rosinen oder Rumrosinen
50	g	Mandeln (gestiftet oder gehackt)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Geben Sie die frische Hefe, 2 TL Zucker und etwas lauwarme Milch in eine Schüssel und lösen Sie die Hefe auf. Lassen Sie die Mischung stehen bis kleine Bläschen an die Oberfläche steigen.
2. Restliches Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemischung, die restliche lauwarme Milch, Butter, Ei, restlichen Zucker, Rosinen, Mandeln und Salz auf das Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig miteinander verkneten.
3. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 160°C (Umluft), bzw. 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Teig in mehrere kleine Gugelhupfform füllen und 35 - 45 Minuten backen. (Umluft auf der mittleren Einschubleiste; Ober-/Unterhitze auf der unteren Einschubleiste)
6. Nehmen Sie die Form aus dem Backofen und lassen sie ca. 10 Minuten auskühlen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Legen Sie die Rosinen über Nacht in Rum ein. Dafür die Rosinen mit Rum bedecken und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Geben Sie dann erst einmal nur 115 ml Milch zu und geben Sie den Rest Milch nur zu, wenn es der Teig erfordert.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de