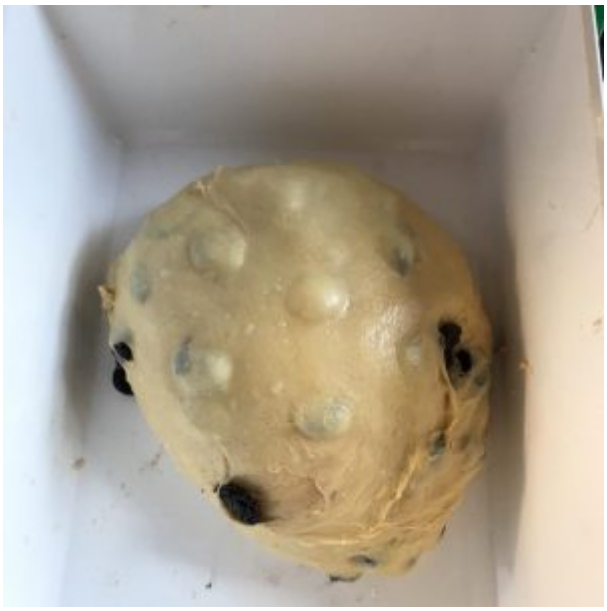
Hefe-Guglhupf



Fotos und Anleitung Stine Helm

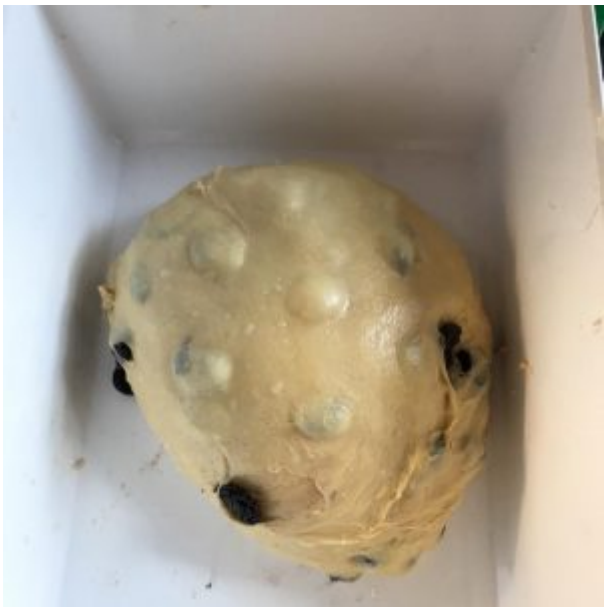
Meine Suche nach einem Hefe-Guglhupf war erfolgreich. Ich habe in „Angebacken“ ein Rezept bekommen, das ich für mich abgewandelt habe.

Zutaten:
Für den Hefeteig:
500 g Mehl Type 550
5 gr Hefe
90 g Zucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
1 TL abgeriebene Zitronenschale
3 Eidotter
225 ml lauwarme Milch (mehr)
250 gr getrocknete Kirschen in Kirschwasser eingeweicht
Zuckerguss oder Puderzucker

Zubereitung:
Bis auf die Butter und die Kirschen alle Zutaten 5 min auf niederer Stufe mit Knethaken mischen. Es soll ein weicher Teig werden.

Danach auf Stufe 1. (Kenwood CC) mit dem Flexi weitere 10 min rühren und dabei die Butter stückweise zugeben.

Am Schluß die getrockneten Kirschen kurz unterrühren. Gehen lassen, bis der Eindruck mit dem Finger erst verzögert wieder hoch kommt (dauerte ca. 4 Stunden).



Teigling rund auf Spannung bringen. Wie bei Bagels ein Loch in die Mitte machen. In eine gefettete Backform geben. Wieder gehen lassen bis die Gare wie oben beschrieben erreicht ist.

Auf 175 Grad 50 Minuten/Ober-Unterhitze backen.