Hefe-Guglhupf

Fotos Stine Helm. Rezept ursprünglich von den Backschwestern und von Stine Helm abgewandelt

Zutaten:
500 g Mehl 405er
5 gr Hefe
100 ml Milch
120 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier Größe M
200 g Butter
300 g Johannisbeeren (alternativ könnten auch Heidelbeeren, Kirschen o.ä. gehen)

Zubereitung:
Für den Vorteig:
Von den angegebenen Mengen 50 ml Milch , 1 EL Zucker und 2 EL Mehl abnehmen, zusammen mit Hefe mischen und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Geht direkt in der Kenwood Schüssel, ohne Temperatur.

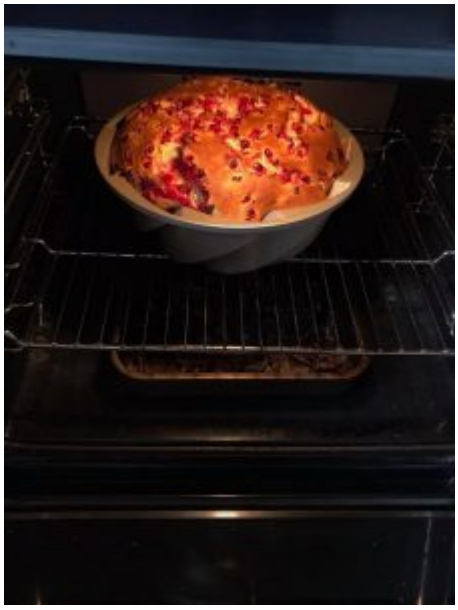
Wenn der Vorteig reif ist (viele Bläschen) das restliche Mehl, die Milch, den Zucker und die Prise Salz zugeben und mit dem

K-Haken verrühren auf min. Danach werden die Eier einzeln zugegeben. Danach auf Flexi umsteigen und die weiche Butter nach und nach unterrühren. Es ergibt einen weichen glänzenden Teig. Ganz am Schluss wieder mit dem K-Haken die Johannisbeeren unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Gugelhupfform (z.B. NordicWare) geben und in der Form nochmals mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Gärapparat bei 28 Grad) gehen lassen. Das Volumen wird nur etwas mehr, weil der Teig schwer ist.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gugelhupf bei 175Grad O/U 50 Minuten backen lassen.
Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.



Der Kuchen ist wenig süss, dank der sauren Beeren. Wer das nicht mag, mehr Zucker in n den Teig oder Puderzucker oben drauf.