R e z e p t

Elsässer Guglhopf

Zutaten für eine große Gugelhupf-Form

Für den Sauerteig

- 20 g Weizensauer
- 100 g Weizenmehl Type 550
- 100 ml lauwarmes Wasser

Für den Hefe-Vorteig

- 15 g frische Bio-Hefe
- 100 g lauwarme Milch (30 °C)
- 100 g Weizenmehl Type 550

Für den Teig

- Sauerteig & Hefe-Vorteig
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Butter
- 80 g Zucker
- 5 g Salz
- 4 Eier
- 150 g Rosinen
- 2 EL Kirschwasser

Zubereitung

- Für den Sauerteig alle Zutaten mischen und abgedeckt 12 Stunden reifen lassen.
- Rosinen kurz mit heißem Wasser abwaschen, dann mit dem Kirschwasser mischen und 1 Stunde abgedeckt ziehen lassen.
- Für den Hefevorteig die Hefe in der Milch auflösen und mit 100 g Mehl vermischen, abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Für den Teig Sauerteig, Vorteig, Mehl, Zucker, Salz und Eier verkneten, dann portionsweise die zimmerwarme Butter einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Rosinen einkneten und den Teig abgedeckt 1 Stunde in einer Schüssel gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat.
- Die Backform gut einbuttern und in jede Rille eine Mandel legen. Dann den Teig noch einmal durchkneten, in die Form einlegen und noch einmal abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Guglhop in etwa 45 Minuten goldbraun backen.
- 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und ganz auskühlen lassen.

„Alles in Butter“ vom 12. April 2025
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand