

Elsässer Gugelhupf

Zutaten

für 1 Gugelhupfform

25 g Hefe

250 ml Milch

200 g Butter

100 g Zucker

½ TL Salz

500 g Mehl

2 Eier

1 EL Rum

50 g Rosinen

Zubereitung

Die Hefe in der Hälfte der erwärmten Milch auflösen und 30 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch mit Butter, Zucker und Salz vermischen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Milchemischung rühren und alles zum Mehl geben. Alles gut miteinander verkneten, die aufgegangene Hefe untermengen.

Den Teig abgedeckt in der Schüssel auf seinen doppelten Umfang aufgehen lassen. Die Rosinen in den Rum einlegen. Den Teig nochmals durchkneten, dann die Rosinen dazugeben.

Eine Gugelhupfform einfetten und den Teig hineingeben. Weitere 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° C (Umluft 160 ° C) vorheizen. Den Gugelhupf im Ofen etwa 45 Minuten backen.