

Schratt Gugelhupf

(von Tante Palik)



Foto: Martin Rettenberger/shutterstock

Zutaten:

500 g glattes Mehl

250 g Butter

120 g Kristallzucker oder Staubzucker

50 g gereinigte Rosinen

50 g Mandelsplitter

20 g Germ (Hefe)

1/4 l Milch (lauwarm)

3 Eidotter

1 Prise Salz

Zeste (= in feine Streifen geschnittene Schale) einer unbehandelten Zitrone

Butter zum Ausstreichen und gehobelte Mandeln zum Ausstreuen der Form

Zubereitung:

Gugelhupfform mit weicher Butter ausstreichen und Mandelblättchen einstreuen. Germ in lauwarmer Milch auflösen und Eidotter mit etwas Salz und Zitronenzeste einsprudeln. Butter mit Zucker schaumig rühren, dann abwechselnd Mehl, Germ-Eiermilch, Rosinen und Mandelsplitter untermengen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. In die vorbereitete Form Teig gleichmäßig einfüllen und ca. 1/2 Stunde zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 – 170 Grad auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen!

Quelle:

Es hat ihm sehr geschmeckt

Aus der Küche und dem Leben der Katharina Schratt

Bascha Batorska, Ibero Verlag