



Bäckerei Konditorei
SCHNELL

Rezept der Woche

Ein feiner Gugelhupf zum Nachmittags-Kaffee ist einfach unschlagbar. Unser köstlicher Rosinengugelhupf schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist auch schnell gemacht. Die Zutaten dafür haben Sie fast immer in Ihrem Kühlschrank. Sie können dieses Rezept zum Beispiel durch Nüsse, gehackte Schokolade, Kürbiskerne uvm. nach Ihrem Geschmack verfeinern.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Rosinen Gugelhupf

Vorbereitung:

- Lassen Sie die Butter ca 30 Min. bei Raumtemperatur stehen.
- Gugelhupfform mit Butter austreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. (Sie können auch Mehl oder Semmelbrösel verwenden)
- Ofen auf 160° C vorheizen. (ca 150 °C bei Heißluft)
- Rosinen kurz in kochendes Wasser geben und für 30 Min. in Rum einlegen. Danach abermals gut abseihen.
- Die Rosinen lassen sich am besten unterrühren, wenn Sie mit ein wenig Mehl vermischt werden.

Rezept für 1 Form:

150 g Butter
80 g Staubzucker
4 Stk Eidotter

4 Stk Eiweiß
80 g Zucker

165 g Kuchenmehl
60 g Rosinen

Ofen 160°C
Ca 40 - 50 Minuten

•Butter bei Raumtemperatur mit dem Staubzucker schaumig rühren.

•Eigelb nach und nach zugeben

•Eiweiß und Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig in die Buttermasse einrühren

•Mehl und Rosinen mit einem Rührspatel vorsichtig unter die Masse heben

•Masse in die Form geben und bei mässiger Hitze backen.

•Gugelhupf zum Auskühlen auf ein Gitter stürzen.

Tip:

Stechen Sie mit einem Messer in Ihren Gugelhupf. Bleibt keine Masse am Messer kleben, ist Ihr Gugelhupf fertig gebacken.



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc