

Backrezept: der klassische Gugelhupf

Die Zutaten

1 Pfund Mehl

1 Teelöffel Salz

½ Pfund Butter

6 Eier

100 g Zucker

1/8 l Milch

60 g Rosinen

35 g Hefe

Etwas geriebene Zitronenschale

Die Zubereitung

Ein wichtiger Hinweis vorweg: Es ist überaus bedeutsam, dass Sie alle Zutaten lange und gut verrühren. Nur dann wird Ihr Gugelhupf auch garantiert gelingen.

In einem ersten Schritt müssen Sie die Butter schaumig rühren. Anschließend geben Sie abwechselnd Zucker, Salz, Mehl und Eier darunter – und zwar unter stetem Rühren, bis Sie alle Zutaten verwendet haben. Nun die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe sowie die Zitronenschale darunter untermischen. Danach wird der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen wirft; anschließend die gewaschenen und gebrühten Rosinen dazugeben.

Die Gugelhupfform mit Butter bestreichen, mit Mehl bestäuben und mit geschälten Mandeln auslegen. Anschließend den Teig einfüllen und die Form an einen warmen Platz stellen. Der Teig muss nun 1 bis 1 ½ Stunden „gehen“; danach den Gugelhupf bei mäßiger Hitze (ca. 140 bis 160° C) ca. 45 Minuten backen.

Aus: Martin Kornmeier, Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht

<http://www.utb-shop.de/wissenschaftlich-schreiben-leicht-gemacht.html>