

# Feiner Germgugelhupf

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Backzubehör:

1 Gugelhupfform (22 cm Ø)

### Germteig:

500 g gesiebtes glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

1 KL Salz

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

2 - 3 EL Rum

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

5 Dotter (Größe M)

100 g flüssige Butter

180 ml lauwarme Milch

### Zum Unterkneten:

250 g Rosinen

50 g geriebene Mandeln

### Zum Bestreuen:

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

## Wie backe ich einen Germgugelhupf?:

### 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

### 2 Zum Unterkneten:

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen und Rosinen und Mandeln kurz unterkneten. Den Teig in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 35 Min. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: 45 Minuten**

### 3 Zum Bestreuen:

Den Gugelhupf aus der Form stürzen, mit Vanillin Zucker bestreuen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33