

Nougathupf

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Blitz-Plunderteig:

450 g gesiebttes Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
¼ l lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
70 g Staubzucker

Zum Einkneten:

125 g in Stücke geschnittene kalte Butter

Nougat-Füllung:

400 g Dr. Oetker Nuss Nougat
200 g geröstete, geriebene Haselnüsse

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Blitz-Plunderteig:

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 er doppelt so hoch ist.

2 Zum Einkneten:

Die Butterwürfel dazugeben und kurz unterkneten, so dass die Butterwürfel ganz bleiben.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

4 Den Vorgang wiederholen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen.

5 Nougat-Füllung:

Den Nuss-Nougat auf den Teig streichen und mit Haselnüssen bestreuen. Den Teig einrollen und in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) geben. Die Teigrolle gleichmäßig in die Form drücken und mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen.



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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

6 Zum Bestreuen:

Den überkühlten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Germteig am Vortag zubereiten und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Der Teig geht langsam auf und wird zart und luftig.

