

Studentenfutter-Gugelhupf

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 30 Min.



Früchtemischung

300 g klein geschnittene
Trockenfrüchte nach Wahl (z. B.
Marillen, Pflaumen, Rosinen)
200 g gehackte Nüsse nach Wahl
60 ml Rum
60 ml Wasser

Germteig

450 g gesiebtes Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
50 g weiche Butter
80 g Staubzucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 Prise Salz
¼ l lauwarme Milch

Füllung

vorbereitete Früchtemischung
2 EL glattes Mehl

Zum Bestreuen

Staubzucker

1 Früchtemischung

Die Trockenfrüchte mit Nüssen, Rum und Wasser gut vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen.

2 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 er doppelt so hoch ist.

3 Füllung

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen. Die Früchtemischung mit Mehl vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig einrollen und in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform geben.

4 Den Gugelhupf mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen und nochmals 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: etwa 45 Minuten

- 5 Den noch warmen Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Germteig geht schneller auf, wenn die Germ - mit lauwarmer Milch verrührt - zu den übrigen Zutaten gegeben wird.

