

Studentenfutter-Gugelhupf

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

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: ca. 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.

