

Gugelhupf zum Josefitag

ZUTATEN

600g Mehl
150g Butter
1 Teelöffel Salz
30g Hefe
ca. 1/3 Liter Milch
100g Zucker
2-3 Eier
abgeriebene Zitronenschale
100g Rosinen
Butter zum Ausstreichen der Form
Mehl zum Bestäuben der Form
geschälte Mandeln

ZUBEREITUNG

Weiche Butter in erbsengroße Stücke schneiden und zusammen mit Salz unter das Mehl mischen. Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen und zusammen mit einem weiteren kleinen Teil der Milch in der Mitte des Mehles zu einem Dämpferl anrühren. Dämpferl etwa eine halbe Stunde gehen lassen. Dann nach und nach Milch, Zucker, Eier, Zitronenschale dazugeben. Teig bearbeiten, bis er sich von der Schüssel löst. Teig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Zuletzt die gewaschenen und eingeweichten Rosinen unterheben.

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Mehl bestäuben und mit den Mandeln auslegen. Teig einfüllen und zugedeckt noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen. Bei 180 Grad in etwa eine Stunde goldgelb backen.

(Erna Weber; aus: Böfflamott & Hollerkoch – Rezepte aus dem Dorfladen von Gertrud Scherl und Anneliese Eggerstorfer)

