



KOUGELHOPF

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 8

Vorbereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 45 Min

ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 150 g Zucker
- 15 bis 20 g Salz
- 300 g Butter
- 3 Eier
- 40 cl Milch
- 25 g Bierhefe
- 150 g entkernte Malaga-Trauben
- 75 g Mandeln, ein kleines Glas Kirschwasser.

DIE SCHRITTE

- Bereite zunächst aus der Hefe, der Hälfte der lauwarmen Milch und dem Mehl einen mittelfesten Teig zu, den du an einem warmen Ort stehen lässt.
- Mehl, Salz, Eier und den Rest der lauwarmen Milch in eine Schüssel geben und kräftig verrühren.
- Etwa eine Viertelstunde lang schlagen und dabei den Teig mit der Hand hochheben.
- Die in den Händen weiche Butter und den Sauerteig, dessen Volumen sich verdoppelt hat, zugeben.
- Nochmals einige Minuten schlagen, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen.
- Erneut klopfen, den Teig brechen, den Zucker und die in Kirschwasser oder Wasser eingeweichten Málaga-Rosinen hinzufügen,
- Ein kleines Glas Kirschwasser hinzufügen (optional).
- Den Teig in eine Gugelhupfform geben, die in den Rillen gut mit Butter bestrichen ist; mit geschälten Mandeln belegen, wenn möglich, und abtrocknen.
- Den Teig ein zweites Mal bis zum Rand aufgehen lassen und in einen mittelgroßen Ofen schieben.
- Wenn der Gugelhupf zu viel Farbe annimmt, ein Papier zum Abdecken auflegen.
- Etwa 45 Minuten backen.

UNSER VORSCHLAG

Schlagen Sie einen Gewürztraminer oder einen Crémant d'Alsace vor, um diesen Gugelhupf zu genießen. Diese Kombination ist immer ein Gewinn!