

MANDEL-CRANBERRY HEFEGUGELHUPF

Ich muss ja zugeben, dass mich süßes Hefengebäck nie sonderlich gereizt hat. Mittlerweile habe ich aber so ein paar Rezepte die es mir durchaus angetan haben und bei denen ich ausgesprochen gerne nasche. Wichtig ist nur, dass das Hefengebäck nicht trocken wird sondern irgendwie immer noch luftig-fluffig ist. Den Elsässer-Gugelupf ohne Alkohol habe ich schon einige Male gebacken und diesmal habe ich mit Cranberrys und gemahlene Mandeln experimentiert. Den Schritt das Obst einzuweichen habe ich mir für meinen Mandel-Cranberry Hefegugelupf mit soft Cranberrys übrigens gespart. Mit etwas Marmelade oder pur ein absoluter Hefetraum!



ZUTATEN FÜR EINE 22CM GUGELHUPFFORM:

400g Weizenmehl, Typ 405

70g Zucker

8g Salz

2 Eier

15g frische Hefe

180g Milch, hier fettarm

90g weiche Butter + 15-20g um die Form einzufetten

150g soft Cranberrys

60g gemahlene Mandeln

ganze Mandeln – Anzahl abhängig von der Gugelhupfform, hier 16 Stück

1-2 TL Puderzucker

Die Hefe und die Milch in eine kleine Schüssel geben und mit der Gabel kurz umrühren damit sich die Hefe etwas löst. Mehl, Salz, Zucker, Eier, Mandeln, Cranberrys und die Hefe-Milch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 5 Minuten langsam verkneten. Die weiche Butter dazu geben und alles weitere 2-3 Minuten auf etwas schnellerer Stufe kneten.

Den Teig abgedeckt 90 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

Die Gugelhupfform* mit der restlichen Butter einfetten und in jede Vertiefung eine Mandel setzen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche einige Male falten und in der Mitte ein Loch machen. Den Teig wie einen großen Donut in die Gugelhupfform geben.

Den Teig ein weiteres Mal gehen lassen, hier 30 Minuten bei 40°C im Gärmodus vom Backofen, alternativ in etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur.

Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 180°C Umluft vorheizen und den Mandel-Cranberry Hefegugelhupf auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten lang backen. Dabei gelegentlich per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Mit der Stäbchenprobe testen ob der Gugelhupf gar ist und den Hefegugel 10-15 Minuten in der Form auskühlen lassen bevor ihr ihn auf einen ausreichend großen Teller stürzt und ihn dort vollständig auskühlen lasst.

Den Puderzucker in ein kleines Sieb geben und den fertigen Mandel-Cranberry Hefegugelhupf damit bestäuben.

Anschneiden und bis auf den letzten Krümel verputzen!

