

## Hefegugelhupf Elsässer Art



Herrlich fluffiger Hefegugelhupf, abgewandelte Version vom Elsässer Gugelhupf nach Christine Ferber. Hier mit Übernachtgare. Im Original mit in Kirschwasser eingelegte Rosinen und ohne Übernachtgare.

8-12 Stücke

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 18 Std

Backzeit:

---

### ZUTATEN

1. 100 g und 400 g Weizenmehl Typ 550
2. 200 ml Milch, lauwarm
3. 20 g Hefe, frisch
4. 60 g Puderzucker
5. 1 TL Salz
6. 2 Eier (M), zimmerwarm
7. 180 g Butter, zimmerwarm
8. 100 g getrocknete Aprikosen, kleingeschnitten

9. 3 EL Orangensaft
10. 3 EL Wasser
11. Mandelblättchen für die Form

## Außerdem

Puderzucker zum Bestreuen

### 1. ZUBEREITUNG:

2. Am Vortag morgens die Aprikosen mit Orangensaft und Wasser mischen und abgedeckt bis zum Abend ziehen lassen.
3. Am Vorabend in der Rührschüssel der Küchenmaschine die Hefe in der lauwarmen Milch verrühren. Anschließend 100 g Mehl darauf sieben und mit einem Holzlöffel verrühren. Mit etwas von dem restlichen Mehl bestreuen und abgedeckt 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Danach das restliche Mehl, den Puderzucker, das Salz und die Eier dazugeben und alles 5 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Die weiche Butter in Stückchen nach und nach dazugeben. Den Teig weitere 5 Minuten auf Stufe 1, anschließend 20-25 Minuten auf Stufe 2 kneten lassen. Abschließend die Aprikosenstücke dazugeben und unterkneten. Bei mir war der Teig glänzend aber noch ganz leicht klebrig. Den Teig abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Morgen den Teig zum Akklimatisieren 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
6. In der Zwischenzeit eine Gugelhupf-Form einfetten und den Boden mit Mandelblättchen bestreuen.
7. Den Teig aus der Schüssel nehmen und vorsichtig in die Form setzen. Die Form abdecken und den Teig 1,5 - 2 Stunden ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
8. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sobald der Gugelhupf im Ofen ist, die Temperatur auf 180°C reduzieren. Den Hefegugelhupf im unteren Drittel des Ofens ca. 45 Minuten backen. Ich habe nach knapp 30 Minuten die Form mit Alufolie abgedeckt, da er mir sonst zu dunkel geworden wäre.

9. Nach dem Backen den Gugelhupf aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit reichlich Puderzucker bestreuen.