Germ-Gugelhupf

Ein schönes Rezept für den beliebten Germ-Gugelhupf, so lecker, dass man wie hier gleich mehrere Kuchen auf einmal backen kann.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Mehl
1 TL	Salz
1 Würfel	Germ
80 g	Margarine (zerlassen)
250 ml	Milch
100 g	Staubzucker
2 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
80 Tropfen	Süßstoff
2 EL	Kakao
1 EL	Rosinen
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Germ in eine Tasse bröseln und mit der Hälfte der Milch und 1 El Staubzucker verrühren. Mehl in eine größere Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen. Germ-Gemisch in die Mulde geben und so lange aufgehen lassen, bis sich Blasen bilden.

2. Restliche Milch, zerlassene Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Süßstoff dazugeben und so lange kneten, bis es ein schöner geschmeidiger Teig wird. Rosinen dazu und nochmals gut durchkneten. Teig einmal gut aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt.

3. Teig in zwei Teile teilen und in eine Hälfte den Kakao kneten. Beide Teige auf einer

bemehlten Fläche rund auswalken (ca. 30 cm Durchmesser). Den dunklen Teig auf dem hellen platzieren, dann einrollen. Gugelhupfform befetten und bemehlen, Teig hineinlegen. Nochmals ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

4. Bei 190°ca 45 min. backen. Nach der Backzeit noch ca. 10 Minuten im Rohr lassen. Herausnehmen und auf eine weiche Unterlage stürzen.

Tipp

Bei halber Backzeit mit einem Stück Alufolie bedecken, damit der Kuchen nicht zu braun wird.