

Germkuchen mit Marmeladenfüllung

Das Rezept vom Germkuchen mit Marmeladenfüllung schmeckt am besten zu einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 26 cm)
--

Für den Teig

400 g Mehl

250 ml Milch (lauwarm)

2 EL Zucker

1 TL Trockengerm (oder 10g frische Germ)
--

0.25 TL Salz

4 EL Öl

Für die Füllung

Nach Belieben Marmelade (z. B. Marillenmarmelade)

Zum Bestreichen

1 Stk. Eigelb

1 Schuss Milch

Zum Bestreuen

3 EL Mandelblättchen (oder nach Belieben)

2 TL Zucker (oder nach Belieben)
--

Zubereitung

1. Für den **Germkuchen mit Marmeladenfüllung** das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben.
2. Dann die Germ mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.
3. Jetzt das Öl in die Germ-Milch geben und verrühren.
4. Nun die Milch zu dem Mehl geben und alles einige Minuten zu einem glatten Germteig verkneten.
5. Hinterher den Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Öl einreiben, in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
6. Dann den Teig aus der Schüssel holen und in 4 gleichgroße Stücke teilen.
7. Jetzt ein Stück Teig zuerst zu einer Kugel schleifen und dann mit einem Rollholz zu einer runden Scheibe (ca. 26 cm Durchmesser) auswalken.
8. Diese nun in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Anmerkung: Wer keine beschichtetet Springform besitzt, sollte den Rand der Form ebenfalls mit Backpapier auskleiden.
9. Nun den Teig großzügig mit Marmelade bestreichen.
10. Danach das nächste Teigstück auswalken, in die Form legen und ebenfalls mit Marmelade bestreichen. Dann wieder Teig, wieder Marmelade und letztendlich mit Teig abschließen.

11. Jetzt einen runden Gegenstand (zum Beispiel ein Glas) mit einem Durchmesser von ca. 7-8 cm in die Mitte der Form auf den Teig setzen.
12. Dann mit einem scharfen Messer den Teig (vom Glas zum Formrand) ringsherum in gleichmäßigen Abständen 8 Mal einschneiden bzw. durchschneiden.
13. Nun immer 2 Teigstücke in die Hände nehmen und 2 Mal zueinander eindrehen. Heißt also das linke Stück 2 Mal im Uhrzeigersinn und das rechte Stück 2 Mal gegen den Uhrzeigersinn drehen.
14. Als nächstes den Teig erneut ca. 20 Minuten (abgedeckt) ruhen lassen.
15. Jetzt das Eigelb mit der Milch verschlagen und den Backofen schon mal auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
16. Danach die Teigoberfläche gleichmäßig mit dem verschlagenem Ei bestreichen.
17. Letztendlich den Teig nach Belieben mit den Mandelblättchen und dem Zucker bestreuen und im Backofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wer es gerne süß mag, sollte den Germkuchen mit Marmeladenfüllung zusätzlich mit einer Zuckergussglasur überziehen.