

Gugelhupf mit fruchtigen Trauben

Ein Gugelhupf mit fruchtigen Trauben ist besonders beliebt, da er nicht allzu süß ist. Mit diesem Rezept verleiht man dem Kuchen eine Note Vanille und Zitrone.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

0.5 Würfel Hefe
70 ml Milch (lauwarme)
70 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
250 g Mehl
0.5 Stk. Zitronen (die Schale davon)
60 g Butter (weiche)
2 Stk. Eier
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
220 g Weintrauben
4 EL Mandeln
2 EL Staubzucker
1 Stk. Backform

Zubereitung

1. Für den **Gugelhupf mit fruchtigen Trauben** zuerst in einem kleinen Topf die Milch warm werden lassen. Doch Vorsicht, sie darf nicht kochen. Ist sie warm, die Hefe einbröckeln und 1/10 Zucker dazugeben. Unter Rühren dafür sorgen, dass sich beides auflöst.
2. In einer Schüssel Mehl einsieben und den restlichen Zucker beifügen und gut vermischen.

Danach in der Mitte eine kleine Mulde drücken, die flüssige Hefe hineinschütten und circa 15 Minuten stehen und gehen lassen.

3. In dieser Zeit die Zitrone mit heißem Wasser gründlich abwaschen und die Schale vorsichtig abreiben. Frische Muskatnuss ebenfalls reiben und zur Seite stellen. Die frischen Weintrauben kalt abwaschen und vom Stiel befreien, die Mandeln mittels der Küchenmaschine fein hacken.
4. Nach der Ruhezeit der Hefe, Butter, Vanillezucker, Salz, geriebene Muskatnuss, die Zitronenschale und Eier zugeben und gut miteinander verkneten. Ist der Teig glatt, die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und mindestens 1 – 1,5 Stunden gehen lassen.
5. Ist der Teig schön aufgegangen die Trauben vorsichtig unterkneten, damit man keinen Matsch erhält. Danach die Kuchenform ausfetten und hierauf die Mandeln verteilen. Später sollen diese sich am Rand des Kuchens gleichmäßig verteilen. Danach den Teig einfüllen und noch mal 20 Minuten stehen lassen.
6. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Nach der erneuten Ruhezeit den Kuchen 30 – 40 Minuten backen. Ab 30 Minuten ruhig mal eine Garprobe mit einem Holzstäbchen machen. Klebt noch Teig am Stäbchen, ist der Kuchen noch nicht gut. Wichtig ist, dass man das Holzstäbchen komplett durchsticht und nicht nur an der Oberfläche schaut, ob der Kuchen schon gar ist.
7. Nach einer kurzen Abkühlzeit den Kuchen stürzen und aus der Form lösen. Nun zirka 1 Stunde stehen lassen, damit er völlig erkaltet ist. Anschließen mit Staubzucker bestreuen und servieren. Lecker schmeckt fester Schlagobers dazu!

Tipp

Wer den Gugelhupf mit fruchtigen Trauben keinen Kindern serviert, kann ein wenig Rum mit in den Teig geben. Aber auch Schlagobers kann mit Eierlikör gemischt werden. Schmeckt beides echt klasse und peppt den Gugelhupf noch mal auf!