

# Kaisergugelhupf

Leckeres Rezept für den beliebten Kaisergugelhupf, hier mit Mandelblättchen und Staubzucker verziert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

30 g	Germ
240 ml	Milch
100 g	Zucker
340 g	Mehl
150 g	<a href="#">Butter</a>
6 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eiklar
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 EL	Mehl (für die Form)
1 Handvoll	Mandelsplitter (zum Auslegen)
1 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Für den **Kaisergugelhupf** zunächst ein Dampfl ansetzen mit etwas lauwarmer Milch und wenig Zucker, etwas Mehl und der Germ. Warm stellen und gehen lassen, bis Risse an der Oberfläche entstehen.
2. Die Butter schaumig aufschlagen, den restlichen Zucker und das Eigelb unterrühren. Das übrige Mehl nach und nach einrühren. Etwas Salz, die Milch und das Dampfl untermengen. Kräftig rühren, bis der Teig Blasen schlägt und sich von der Schüssel löst. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Butter in eine Gugelhupfform streichen, anschließend mit Mehl bestäuben. Die Mandelsplitter auf dem Boden verteilen. Den Teig dazugeben und warm stellen. Weiter aufgehen lassen.
4. Den Ofen auf 170°C bis 180°C vorheizen. Den Gugelhupf etwa 60 Minuten lang backen, kurz auskühlen lassen, stürzen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren Staubzucker über den Gugelhupf streuen.

## **Tipp**

Das Grundrezept für den Kaisergugelhupf kann man abwandeln: Unter den Teig Zitronat, Kandisfrüchte und Mandelstifte heben, dann backen. Oder einen Teil des Teigs abtrennen und mit Kakao verrühren. Die beiden Teigmassen nacheinander in die Form geben.