GERMGUGELHUPF MIT MANDELFÜLLE

4.8 bei 18 Bewertungen

2 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 1 h

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Dotter verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür Marzipan fein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.

3. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und einrollen.

4. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und die Teigrolle in die Form legen. Danach nochmals für 15 Minuten rasten lassen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

300 g	Milch
550 g	Weizenmehl 700
15 g	frische Germ
6 g	Salz
80 g	Zucker
60 g	zimmerwarme Butter
1	Dotter

FÜLLE

200 g	geriebene Mandeln
50 g	Zucker
90 g	Marzipan
160 g	flüssiges Schlagobers
20 g	Schokoflocken

10 g Butter für die Form