ÜBERRASCHUNGS-GUGELHUPF

4.5 bei 41 Bewertungen

2 h 35 min | Süßer Germteig | Heißluft | 169 Grad | 44 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei 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. Den Teig halbieren. Eine Hälfte gleich in eine Schüssel geben und dort zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Die zweite Hälfte mit Kakaopulver und Milch gut verkneten und dann ebenfalls ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
3. Beide Teige (hell & dunkel) jeweils auf ca. 40 x 20 cm ausrollen.
4. Den hellen Teig danach mit der Nougatcreme bestreichen und den dunklen Teig darauflegen.
5. Den zusammengelegten Teig der Länge nach zu einer Schnecke aufrollen und dann in eine eingefettete Gugelhupfform legen. In der Form nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen.
6. Den Gugelhupf danach im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
550 g	Weizenmehl
80 g	Zucker
5 g	Salz
15 g	frische Germ
80 g	zimmerwarme Butter

15 g	Kakaopulver (Backkakao)
10 g	Milch

80 g	Nougatcreme zum Bestreichen