

Gugelhupf aus Hefeteig mit Mohnfüllung



Gugelhupf kann man nicht nur aus einem Rührteig machen, sondern auch aus Hefeteig. In diesem Fall habe ich dem Gugelhupf eine Füllung aus Mohn hinzugefügt.

Zutaten:

- 1 kg Mehl**
- 500 ml Milch lauwarm**
- 1 Würfel frische Hefe (42g)**
- 150 Butter, weich**
- 2 TL Salz**
- 2 Eier**
- 1 Pk Zitronenzucker, oder Zitronenaroma**
- 1 Bittermandelaroma (verleiht dem Teig einen Geschmack nach Marzipan)**

Füllung:

- 250 g geriebenen Mohn**
- 100 g Zucker**
- 1 Ei**
- 60 ml Milch bzw. drei Löffel Sauerrahm**
- 1 Zitronenaroma**
- 1 Pk Vanillezucker**

Backzeit ca 1 Stunde bei ca 175 C Grad.

In einer Schüssel das Mehl, die weiche Butter, das Salz, Zitronenzucker und das Bittermandelaroma mischen. Die Milch leicht erwärmen, und die Hefe darin auflösen. Die Eier hinzufügen und mit dem Mixstab mixen

Diese Mischung zu der Mehlmischung geben und sofort mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Anschließend den Hefeteig gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach den Teig nochmals durchkneten.

Für die Füllung den Mohn, Zucker, Milch, Ei und die Aromen verrühren. Die Mengenangaben ergeben zwei Gugelhupf. Die Formen, sei es eine Kapsel oder eine Gugelhupfform fetten. Den Hefeteig ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Danach vorsichtig aufrollen und in die Gugelhupfform legen. Dort ca 30 min gehen lassen. Anschließend im Backofen backen. Zur Verzierung mit Puderzucker bestäuben.