

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

WIENER GERMUGLHUPF

ZUTATEN FÜR DEN VORTEIG

100g Weizenmehl
100ml Milch
½ Pkg. Hefe

ZUTATEN FÜR DEN HAUPTTEIG

125g Butter
40g Zucker
2 Eier
25g Honig
150g Weizenmehl
1 Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE RUMROSINEN

150g Rosinen
30ml Rum

Rosinen am Vortag
in Rum einweichen.

FÜR DIE DEKORATION: Mandelblättchen

UND SO GEHT'S:

1. Für den Vorteig Mehl mit Milch und Hefe zu einem Teig mischen und 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
2. Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach begeben und gut durchrühren.
3. Die restlichen Zutaten (außer den Rosinen) gemeinsam mit dem Vorteig in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Kurz vor Rührende die Rosinen dazugeben. Weitere 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Guglhupfform fetten, mit Mandelblättchen auskleiden, ungefähr bis zu Hälfte mit dem Teig füllen, zudecken und an einen warmen Ort stellen.
5. Nachdem der Teig in der Form um die Hälfte aufgegangen ist, im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten

BERITS TIPP

Den Teig auf keinen Fall zu schnell ins Rohr schieben, da er sonst sitzen bleibt!

