

Eine
Sünde
wert



Dampfnudel-Gugelhopf

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2½ Std.

Backen: ca. 25 Min.

Für eine Gugelhopfform von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

350 g Zopfmehl

¾ TL Salz

3 EL Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

40 g Butter, flüssig

1½ dl Milch

1 Ei

5 EL Passionsfrucht-Curd (Fine Food) oder Aprikosenkonfitüre

1½ dl Vollrahm

25 g Butter, flüssig

40 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 — Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 — Teig in ca. 30 gleich grosse Stücke teilen, etwas auswallen. Je ca. ½ Teelöffel Passionsfrucht-Curd darauf verteilen, zu Kugeln formen, in die vorbereitete Form geben. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3 — Rahm und alle restlichen Zutaten verrühren, über die Teigkugeln giessen, Gugelhopf auf ein Blech stellen.

4 — Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Gugelhopf herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen oder lauwarm servieren.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Stück (⅓): 190 kcal, F 8 g, Kh 25 g, E 4 g

