

Kugelhopf süß

Für 6 Personen

ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 150 g Zucker
- 15 bis 20 g Salz
- 300 g Butter
- 3 Eier
- 40 cl Milch
- 25 g Bierhefe
- 150 g entkernte Malaga-Rosinen
- 75 g Mandeln
- 1 Glas Kirsch (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

1. Zunächst einen Vorteig aus Bierhefe, der Hälfte der warmen Milch und so viel Mehl wie nötig zubereiten, um einen mittelfesten Teig zu erhalten. An einem warmen Ort gehen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, Salz, Eier und den Rest der lauwarmen Milch kräftig verrühren. Den Teig etwa eine Viertelstunde durchkneten und mit der Hand schlagen.
3. Die weich gearbeitete Butter und den Vorteig (der sich verdoppelt haben muss) hinzufügen.
4. Noch einige Minuten durchkneten, mit einem Tuch abdecken und etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Teig erneut durchschlagen, um ihn auf sein ursprüngliches Volumen zurückzubringen, Zucker und die in Kirsch oder Wasser getränkten Rosinen unterheben. Nach Belieben ein Glas Kirsch hinzugeben.
6. Den Teig in eine gut gefettete Kugelhopfform geben und, wenn gewünscht, mit abgezogenen, getrockneten Mandeln garnieren.
7. Den Teig noch einmal bis zum Rand der Form aufgehen lassen und im Ofen bei mittlerer Temperatur backen. Falls der Kugelhopf zu dunkel wird, mit Papier abdecken.
8. 45 Minuten backen.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Form 12 Stunden in Wasser tauchen lassen und trocknen lassen.

Einbrennen der Kugelhopfform: Die Form mit Butter einfetten und 20 Minuten bei 120° in den Backofen stellen, danach mit einem Papiertuch ausreiben. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Anschließend die Form frisch einfetten und den Teig bis zur Hälfte einfüllen.