

Kirsch-Gugelhupf

Zutaten für eine Gugelhupf-Form

- 600 g Weizenmehl
- 125 ml Milch
- 40 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 180 g Butter
- 100 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 2 Eigelbe
- 1 Ei
- etwas Muskatnuss
- 50 g Kakaopulver
- 600 g entsteinte Süßkirschen
- Puderzucker

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch etwas anwärmen und die Hefe darin auflösen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken und die Milch mit der Hefe hinein geben. Vorsichtig etwas von dem Mehl in die Milch einrühren, bis ein dickflüssiger Vorteig entsteht. Den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben und bei ca. 40°C eine halbe Stunde gehen lassen.
2. Die Butter mit Zucker, Salz, Muskat, Zitronensaft, Eigelben und dem Ei sehr schaumig rühren. Die Mischung zum Vorteig geben und mit dem restlichen Mehl intensiv zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig bei ca. 40°C eine dreiviertel Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen mindestens verdoppelt hat.
3. Den Teig kräftig durchkneten. Dabei immer wieder mit Kakaopulver bestäuben. So lange kneten, bis alles Kakaopulver eingearbeitet und der Teig gleichmäßig braun ist.
4. Den Teig zu einem großen Rechteck dünn ausdrücken, die Kirschen darauf verteilen, in den Teig einrollen und die Teigrolle in die mit etwas Butter gefettete Gugelhupf-Form legen. Bei ca. 40°C eine dreiviertel Stunde gehen lassen, bis der Teig die gesamte Form ausfüllt.
5. Bei 160°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und nach vollständigem Erkalten nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.