



## WEIHNACHTLICHER STOLLEN-GUGELHUPF

### Zutaten:

#### Vorteig:

- 100g Mehl
- 200ml warme Milch
- 1 Pck. Trockenhefe

#### Teig:

- 400g Mehl
- 200g weiche Butter
- 100ml Rum
- 1 Pckg. Backpulver
- 120g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Zimt
- 80g Rum-Rosinen (oder Rosinen in etwas Rum einlegen und für 2-3h ziehen lassen)
- 50g Orangeat
- 50g Zitronat
- 120g gehackte Mandeln oder Mandelstifte  
Prise Muskatnuss  
Prise Kardamon
- Prise Salz

#### Nach dem Backen:

- ca. 50 - 100g Puderzucker
- 50g geschmolzene Butter

### So geht's:

- 1** Für den Vorteig die Hefe in warme Milch geben und 100g Mehl einrühren. Den Teig so für ca. 15min an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 2** Zum Vorteig dann das restliche Mehl, die weiche Butter, den Rum, Backpulver, Zucker und Eier geben. Achtet darauf, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben. Das ganz für 6-8min mit dem Knetakenaufsatz kneten lassen. Den Teig erneut an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen (keine Sorge wenn der Teig nicht stark aufgeht!).
- 3** Die restlichen Zutaten und Gewürze mit dazugeben und unterrühren. Eine Gugelhupfform (ich empfehle Silikon, die lässt sich später leichter lösen) einfetten und den Teig gleichmäßig einfüllen. Nochmal 20-30 min ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 4** Den Gugelhupf nach dem Ruhen für ca 50-55 min backen. Nach dem Backen ca. 10min abkühlen lassen, dabei die Butter schmelzen. Anschließend den Gugelhupf stürzen und vorsichtig die Form lösen. Den noch warmen Gugel direkt mit Butter bestäuben und üppig mit Puderzucker bestäuben. Anschließend annähernd luftdicht verpacken (Alufolie oder Frischhaltefolie) und im Kühlschrank für einige Stunden, besser über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestäuben.

