

# Oma's Guglhupf



1. Milch, 1 TL Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen. 15 Minuten im Mixtopf gehen lassen.
2. Orange und Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Mehl, Butter, Salz, restlichen Zucker, Muskat, Zimt, Zitronen- und Orangenschale, Eigelbe und Ei mit in den Mixtopf geben. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig umfüllen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.
4. Die Kranzform leicht fetten. Den Teig nach der Gehzeit noch einmal händisch durchkneten und die Rosinen unter den Teig kneten. Teig in die Form füllen und abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
6. Den Guglhupf im unteren Drittel des Backofens ca. 40 Minuten backen.
7. Den Kuchen kurz ruhen lassen und dann stürzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

## Zutaten:

- 100g Rosinen
- 500g Weizenmehl Type 550
- 1 Würfel Hefe
- 150g Milch
- 120g Zucker
- 1 Zitrone (Bio)
- 1 Orange (Bio)
- 180g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Zimt
- 2 Eigelb
- 1 Ei

## Benötigtes Material

Kranzform

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 1 Stunde Gehzeit
- 40 Minuten Backzeit