



Für 1 Gugelhupf brauchst du:

- ▶ ½ Paket frische Hefe
- ▶ 100 ml Milch
- ▶ 400 g Mehl
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 75 g Butter
- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 Teelöffel Salz
- ▶ Puderzucker
- ▶ Rosinen (wenn du sie magst)
- ▶ Frischhaltefolie
- ▶ Gugelhupfform

Damit dein Gugelhupf richtig lecker und fluffig wird, ist es ganz wichtig, dass alle deine Zutaten Raumtemperatur haben und nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen.



- 1** Als Erstes bröselst du die Hefe in eine Schüssel. Dann gibst du 2 Esslöffel lauwarmen Milch und 2 Esslöffel Mehl hinzu. Rühre alles kräftig zusammen, bis ein Teig entsteht. Diesen deckst du mit Frischhaltefolie zu und stellst ihn an einen warmen Ort. Lasse den Teig mindestens 30 Minuten gehen – das bedeutet, dass er durch die Hefe langsam aufquillt. Am besten schaust du nach 30 Minuten nach. Wenn dein Teig noch nicht viel gewachsen ist, kannst du ihn noch etwas länger stehen lassen.
- 2** Das übrig gebliebene Mehl gibst du in eine Schüssel und drückst mit der Hand eine kleine Mulde in die Mitte. Außen herum bröselst du Zucker und Salz. Achte darauf, dass alles gleichmäßig verteilt ist.
- 3** Den aufgegangenen Teig legst du nun in die Mulde, die du in das Mehl gedrückt hast. Dazu kommen noch die restliche Milch, die Butter und die 2 Eier.
- 4** Bitte deine Eltern, dir mit den Knethaken des Mixers alles zu einem Teig zu kneten. Bis der Teig weich ist, kann es ein paar Minuten dauern. In der Zwischenzeit kannst du ein bisschen Mehl auf der Arbeitsplatte der Küche oder dem Tisch verstreuen, damit gleich nicht der Teig daran kleben bleibt.
- 5** Magst du Rosinen? Dann kannst du sie jetzt in den Teig hineinkneten. Danach rollst du den Teig mit den Händen zu einer Kugel. In die Mitte drückst du mit den Fingern noch ein Loch.
- 6** Nimm dir anschließend die Gugelhupfform und reibe sie gründlich mit weicher Butter ein. So lässt sich der Teig nachher gut aus der Form lösen und bleibt nicht kleben. Danach kannst du den Teig in die Form geben. Du brauchst ihn nicht besonders festdrücken, denn der Teig wird im Ofen noch wachsen.



- 7** Bitte deine Eltern, den Backofen auf 170° C Ober- und Unterhitze vorzuheizen. Sobald der Ofen diese Temperatur erreicht hat, können deine Eltern den Gugelhupf auf die mittlere Schiene stellen.
- 8** Nach 45 Minuten ist dein Gugelhupf fertig. Bitte deine Eltern, dass sie ihn aus dem Ofen nehmen. Am besten lässt du den Kuchen etwas auskühlen. Danach kannst du ihn stürzen. Das heißt, dass die Backform umgedreht wird und der Kuchen herauskommt. Sei dabei ganz vorsichtig, damit der Kuchen nicht hinfällt oder zerbricht. Jetzt fehlt nur noch der Puderzucker. Bestreue den Gugelhupf damit und dann ist es geschafft!

UND LOS GEHT'S:

Dein Gugelhupf ist fertig. Lass ihn dir schmecken, aber pass auf, dass ihn keiner von Madame Freudenreichs Dinos klaut!

