

## Rezept zum Nachbacken

### Stollen-Gugelhupf

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM  
(24 CM Ø; CA. 12 STÜCKE):

je 50 g Orangeat und Zitronat  
150 g Rosinen  
4 EL Rum  
150 ml Milch (1,5 % Fett)  
1/2 Würfel frische Hefe (21 g)  
60 g Zucker  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
200 g Butter, zimmerwarm  
75 g Mandelstifte  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
1-2 TL Stollengewürz  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

#### Nach dem Backen:

75 g Butter, 1 EL Himbeerpulver  
3 EL Puderzucker, 30 g Mandelblättchen für die Form

**Außerdem:** Mehl für die Arbeitsfläche, Butter für die Form

#### ZUBEREITUNG:

1. Orangeat und Zitronat fein hacken. Mit den Rosinen und dem Rum mischen, ziehen lassen.
2. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Mit der Hefe und 1 TL Zucker verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe-Milch hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Anschließend alles mit der Butter, den Mandelstiften, Salz, Ei, Stollengewürz, Zitronenschale und dem restlichen Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Die eingeweichten Früchte einarbeiten. Nach Bedarf noch etwas Mehl oder Milch ergänzen. Abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
3. Eine Gugelhupf-Form mit Butter fetten und mit Mandelblättchen austreuen. Den Hefeteig zu einer Rolle formen und in die Form legen. Erneut ca. 15 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Stollen-Gugelhupf im Backofen in 50–60 Min. backen. Kurz in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Die Butter zerlassen und den Stollen-Gugelhupf damit bepinseln, auskühlen lassen. Himbeerpulver mit Puderzucker vermischen und durch ein feines Sieb über den Gugelhupf stauben.

