



Gugelhupf mit Pralines Roses



Zutaten:

1 (für die Hefe) Tasse(n) Milch
20 g Hefe
500 g Mehl, Typ 45
250 ml Halbmagermilch
75 g Zucker
1 TL Salz
2 Eier
100 g Pralines Roses (rosa
Zuckermandel)
10 Stck. Mandeln
125 g Fassbutter



Rösle Schüssel-Set
(hoch), 3-teilig



KitchenAid
Handrührer rot



Geschirrtuch Classic
mit Streifen von
Meyer-Mayor,
schwarz



Birkmann
Tortenplatte Vintage
mit Fuß, groß



Le Creuset
Gugelhupfform, 22
cm



Le Creuset Becher
0,35 Liter in kirschrot



Le Creuset mittlere
Kochkelle Craft in
meringue



Kühlschrank-
Butterdose von Cilio

1

Für den Vorteig die Hefe in einer Tasse lauwarmer Milch verrühren. Ca. 20 g Mehl dazugeben, um einen homogenen Teig zu erhalten.

2

Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, in der sämtliche Zutaten vermengt werden. In der Mitte ein Loch ausheben und den Vorteig hineingeben.

3

Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

4

Die Milch hinzugeben und so lange vermengen, bis eine grobe Teigkugel entsteht.

5

Anschließend Zucker und Salz dazugeben und mit dem Knetbalken kräftig kneten, damit der Teig schön fluffig wird.

6

Die Eier nach und nach hinzugeben. Rosa Pralinen und Mandeln hinzugeben. Die Fassbutter (oder extra feine Butter) in Stifte schneiden und in den Teig kneten.

7

Die Schüssel erneut mit einem Tuch bedecken und den Teig zwei Stunden gehen lassen. In dieser Zeit verdoppelt sich das Volumen.



Den Teig in die Form geben und 45 Minuten bei 210 °C im vorgeheizten Backofen backen. Danach 15 Minuten ruhen lassen und aus der Form stürzen.