

# Butter-Zimt-Gugelhupf

Wenn die ganze Wohnung nach Zimt duftet ... dann steht dieser herrliche Gugelhupf auf dem Frühstückstisch .

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

Fett

## Hefeteig:

150 ml Milch

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

175 g weiche Butter

2 Eigelb (Größe M)

## Außerdem:

100 g Zucker

3 TL gemahlener Zimt

25 g Butter

## Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Eier, **1 EL** Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 3 Butter, Eigelb und restlichen Zucker mit dem Mixer (Knethaken) etwa 5 Min. unter den Hefeteig rühren. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Zucker und Zimt mischen. Mit 2 Esslöffeln Nocken vom Hefeteig abstechen, in Zimt-Zucker wälzen und neben- und übereinander in die Form schichten, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Mit restlichem Zimt-Zucker bestreuen und nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5 Butter in Flöckchen darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

Gugelhupf 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 6 Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Tauchen Sie den Löffel zum Abstechen der Nocken zwischendurch in kaltes Wasser.
- Aus den übrigen Eiweiß können Sie Weihnachtsgebäck wie Kokosmakronen oder Zimtsterne zubereiten.
- Der Gugelhupf lässt sich gut einfrieren.

