

Gerollter Pflaumengugelhupf

Ein lockerer Hefekuchen mit Eierpflaumen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Füllung:

200 g Eierpflaumen (vorbereitet gewogen)

2 EL Zucker

1 TL gemahlener Zimt

½ TL gemahlener Kardamom

Hefeteig:

150 ml Milch

125 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

100 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Flüssiger

Bourbon-Vanille-Extrakt

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

125 g Puderzucker

Wasser

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Eierpflaumen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Pflaumenwürfel mit Zucker und den Gewürzen vermischen und ziehen lassen.

2 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung 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. Form fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Pflaumen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Quadrat (etwa 50 x 50 cm) ausrollen. Die Hälfte der Pflaumen an einer Seite (Abb. 1) längs verteilen und so aufrollen, dass alle Pflaumen eingeschlossen sind.



- 4 Vor die Rolle die restlichen Pflaumen geben (Abb. 2) und die Teigplatte komplett aufrollen. Teigrolle mit der Naht nach oben in die Form legen und etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unten
Backzeit: etwa 35 Minuten

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

5 Verzieren:

Puderzucker sieben, mit Pflaumenflüssigkeit und evtl. etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in ein Papierspritztütchen oder kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und über den kalten Kuchen sprengeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Gugelhupf ist einfriergeeignet.