

GERMGUGELHUPF MIT MANDELFÜLLE

★★★★★ 4.8 bei 15 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Dotter verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür Marzipan fein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.
- 3 Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und einrollen.
- 4 Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und die Teigrolle in die Form legen. Danach nochmals für 15 Minuten rasten lassen.
- 5 Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

- 300 g Milch
- 550 g Weizenmehl 700
- 15 g frische Germ
- 6 g Salz
- 80 g Zucker
- 60 g zimmerwarme Butter
- 1 Dotter

FÜLLE

- 200 g geriebene Mandeln
- 50 g Zucker
- 90 g Marzipan
- 160 g flüssiges Schlagobers
- 20 g Schokoflocken

10 g Butter für die Form