

Hefe-Guglhupf

Zutaten:

500 g Hefeteigmehl
1/4 l Milch
1 Würfel Hefe
200 g Margarine
1 Prise Salz
150 g Zucker
Schale einer Zitrone
2 Eier
150 g Rosinen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbrockeln, Zucker darüber streuen und mit der Hälfte der lauwarmen Milch einen Vorteig anrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch erhitzen und die Margarine darin zergehen lassen und abkühlen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in eine gefettete Guglhupfform geben.

15 - 20 Minuten gehen lassen, Backofen vorheizen.

Guglhupf bei 175°C 60 - 70 Minuten backen.