



Benötigte Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
1 Pkg.	Trockengerm
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
100 g	Staubzucker
100 g	Butter (flüssig)
250 g	Topfen
2	Eier
4 EL	Marmelade

Topfen-Germteig Guglhupf

Eine Mehlspeise, die lange saftig bleibt

Anleitung

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Mit einem Knethaken zu einem glatten Teig rühren.
3. Zweimal gehen lassen.
4. Teig rechteckig ausrollen.
5. Mit Marmelade bestreichen und zusammenrollen.
6. Die Gugelhupfform ausbuttern.
7. Die Teigrolle hineinlegen.
8. Nochmal gehen lassen.
9. Mit Milch bestreichen.
10. Bei 175 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen.
11. Anschließend in der Form auskühlen lassen.
12. TIPP: Es können auch noch Nüsse und/oder Rosinen auf die Marmelade gestreut werden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit einem Knethaken zu einem glatten Teig rühren. Zweimal gehen lassen. Danach rechteckig ausrollen. Mit Marmelade bestreichen und zusammenrollen. Die Gugelhupfform ausbuttern. Die Teigrolle hineinlegen. Nochmal gehen lassen.

Mit Milch bestreichen. Bei 175 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen.

Tipp:



Es können auch noch Nüsse und/oder Rosinen auf die Marmelade gestreut werden.

Quelle

„Kochen mit Milch“/Eigenverlag LWK Salzburg



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten