



*Gmundner Milch
Kochstudio*

Barbara Maislinger, Bäckerei Maislinger, Bad Goisern

Goiserer Festtagsguglhupf

Zutaten für 4 Personen:

Vorteig Dampf:

200 g Mehl
200 g Milch
50 g Germ

250 g Butter
175 g Zucker
300 g Mehl glatt
7 Dotter
3 Eier
20 g Salz

600 g Rosinen mit Rum beträufelt
Vanille
Orangensaft und -schale
Mandelblättchen

Zubereitung:

Ein besonderes Festtagsrezept, das im inneren Salzkammergut für besondere Feierlichkeiten, Schützen- und Musikfesten von den Frauen der aktiven Mitwirkenden als kulinarischer Leckerbissen kredenzt wurde!

Butter mit der Hälfte des Zucker gut schaumig rühren, nach und nach Dotter begeben, Mehl und Rumrosinen dazu. Dann das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu cremigem Schnee schlagen und zugeben. Abschließend den gut gegangenen Vorteig zugeben und glatt rühren.

Eine große oder 2 kleine Gugelhupfformen gut ausbuttern, mit Mandelblättchen ausstreuen und Masse bis auf ca. 5 cm unter den Formenrand befüllen.

Den Teig in der Wärme ca. 1/2 h rasten lassen, wenn Teig aufgegangen ist bei ca. 175 - 180 Grad, wenn möglich mit Wasserdampf ca. 45 - 50 Minuten backen. Dann Herausnehmen, Form abnehmen und mit Staubzucker und Vanillezucker bestäuben.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at