



Für Nordic Ware Backform „Guglhupf“ oder „Rondo“ bzw. alle 2,5 l Formen

Zutaten:

1 Pck. Hefe
2 EL warmes Wasser
225 ml Milch
80 g Butter
80 g Zucker
500 g Mehl
1 TL Salz
2 Eier
350 g Rosinen
2 TL geriebene Orangen- oder Zitronenschale



Unser Tipp: Die Backform am besten mit Backtrennspray aussprühen damit auch jede Ecke der Form gefettet wird und somit der Kuchen beim Herauslösen nicht kaputt geht und sich leicht lösen lässt.

Backanleitung:

- Hefe mit warmem Wasser und 1 TL Zucker ansetzen, bis sie Blasen wirft.
 - Milch, Butter und Zucker in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat.
 - Mehl und Salz in eine große Schüssel geben, Hefemischung hinzufügen.
 - Allmählich die Milchmischung dazugeben und langsam vermischen.
 - Eier hinzufügen und kräftig schlagen
 - Rosinen und Zitruschale unterheben.
 - Backform großzügig einfetten.
 - Teig in die Form löffeln (er sollte eine klebrige Konsistenz haben).
 - Mit einer mit Öl eingeriebenen Folie bedecken, noch ein Tuch drauflegen.
 - An einen warmen Ort stellen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 2h)
 - Ofen auf 190° C vorheizen.
 - Kuchen 15 Minuten darin backen.
 - Kuchen mit Alufolie bedecken und weitere 15-20 Minuten backen.
 - Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.
 - Auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.
- **Mit Puderzucker bestreuen und servieren.**