

## Stollen-Gugelhupf aus dem Thermomix



© Stollen-Gugelhupf - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



18 Stücke

### Weihnachtlicher Gugelhupf, einfach lecker zu einer Tasse Tee.

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche**. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein! Es erwarten euch schnelle & preiswerte Rezepte für jeden Tag - maximal 2,50 € pro Portion!



### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Zitronat
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Orangeat
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Rosinen
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mandelkerne mit Haut
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Orangen- oder Apfelsaft
<input type="checkbox"/>	<b>125 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Päckchen Trockenhefe (à 7 g)
<input type="checkbox"/>	<b>60 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	zimmerwarme Butter
<input type="checkbox"/>		Abgeriebene Schale einer 1/2 Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Tropfen Bittermandel-Aroma
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>ca. 100 g</b>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form

## Zubereitung

1. Zitronat, Orangeat, Rosinen und Mandeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben. Saft zugeben und 5 Sek./Stufe 3 unterrühren. Masse umfüllen, Mixtopf spülen.
2. Für den Teig Milch, Hefe und 10 g Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl, 200 g Butter, 50 g Zucker, Zitronenschale, Aroma und ¼ TL Salz zugeben. Alles 3 Min./Teigstufe verkneten. Teig umfüllen, abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1½ Std. gehen lassen.
3. Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) fetten. Mandelmix von Hand unter den Teig kneten. Teig in die Form geben und abgedeckt weitere ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Gugelhupf darin 45-50 Min. backen, evtl. am Ende mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
5. Am Ende der Backzeit 100 g Butter in den sauberen Mixtopf geben und 4 Min./100 °C/Stufe 1 schmelzen. Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Sofort mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit ca. 50 g Puderzucker bestäuben. Mit übriger Butter bestreichen und mit übrigem Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen.

## Tipp:

Der Stollen-Gugelhupf schmeckt besonders aromatisch, wenn ihr ihn in Alufolie gewickelt einige Tage ziehen lasst, bevor ihr ihn anschneidet.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 355 kcal – 5 g E – 17 g F – 44 g KH