

Marzipan-Zimt-Germ-Gugelhupf



Zutaten

- 500 g Mehl glatt
- 1 Ei
- 200 g Marzipan
- 70 g Butter
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 1/2 Würfel Germ frisch
- 1 TL Zimt



Zubereitung

1. Marzipan würfelig schneiden. Milch erwärmen (lauwarm).
2. Alle Zutaten in eine Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken für mindestens 10 Minuten gut kneten lassen.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort oder im Ofen bei 35°C ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl stäuben.
4. Den Teig in die Form füllen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.
5. Backen im Ofen: Bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 45 Minuten backen lassen.
Stäbchenprobe!
6. Backen im Miele Combi-Dampfgarer: mit der Einstellung Kombigaren Ober-/Unterhitze bei 180° Celsius und 50% Feuchte für 40 Minuten backen.
7. Bitte dabei beobachten – sollten der Gugelhupf zu dunkel werden, dazwischen mit Alufolie abdecken und fertig backen.
8. Etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Es können auch Rosinen, eingelegte Kirschen, kandierte Früchte oder Schokostücke in den Teig eingearbeitet werden. Besonders gut schmeckt der Germ-Gugelhupf mit Kirsch-Marmelade.