

Osterfeier in Deutschland und nationale Ostergerichte

Кухня Германии



Gugelhupf



- Große runde Form (oder Kuchenformen);
 - Mischer;
 - Mehl - 450 Gramm;
- Trockenhefe - 14 Gramm oder 2 Beutel;
 - Milch (leicht erwärmt) - 1 Tasse;
 - Eier - 2 Stück;
 - Zucker - 3-4 EL. Löffel;
- Butter (weich) - 1 Packung (125 Gramm);
 - Cognac - 2 EL Löffel;
- Rosinen (oder andere Trockenfrüchte) - 0,5 Tassen;
 - Salz - $\frac{1}{2}$ TL;
 - Mandel - schmecken;
 - Puderzucker - zum Bestreuen.



Raisin pour Rum oder Brandy und über Nacht gehen lassen. In dieser Zeit nährt der Brandy das getrocknete Obst und verleiht ihm einen delikaten, pikanten Geschmack.

Den Teig kneten. Dazu die Hefe mit einem halben Glas warmer Milch verdünnen. Fügen Sie Salz, 1 Esslöffel Zucker und 5 Esslöffel Mehl hinzu. Lassen Sie das Gebräu eine Stunde lang an einem warmen Ort - während dieser Zeit sollte es mehrmals "steigen".







Dina Nababab

Kneten Sie den zweiten Teil des Tests. Mischen Sie dazu das restliche Mehl, die Eier, die Milch und den Zucker. Viel mit einem Mixer mischen oder von Hand kneten. Sie sollten einen dicken dicken Teig haben.

In den entstandenen Teig den Teig einfüllen und Butter einrühren. Gleichzeitig sollte der Mischer eingeschaltet bleiben, damit der Mischvorgang nicht unterbrochen wird.





Heben Sie die Rosinen in ein Sieb und lassen Sie die Flüssigkeit abtropfen. Erst dann die getrockneten Früchte zum Teig geben.

Den Teig noch ein paar Minuten schlagen. Die Konsistenz muss gleichzeitig elastisch, plastisch und dicht werden.

Jetzt müssen Sie eine Auflaufform vorbereiten. Mit Butter oder Pflanzenöl einfetten und mit Mandelpulver bestreuen. Sie können ganze Mandelnüsse auf die Unterseite der Form setzen.





Legen Sie den Teig in die Form und berücksichtigen Sie, dass er mindestens zweimal aufgehen wird. Nun muss die Form mit dem Teig 1-2 Stunden an einem warmen Ort (ein schwach geheizter Ofen, eine Batterie oder ein sonniger Ort) „fit“ bleiben. Kontrollieren Sie diesen Vorgang, und sobald der Teig die Form fast bis zum Rand gefüllt hat, kann gugelhupf in den Ofen geschickt werden.

Erhitzen Sie den Ofen auf 180 Grad und backen Sie einen Kuchen für 30-40 Minuten. Gleichzeitig sollten Sie ständig die Backbereitschaft mit einer Nadel oder einem Streichholz prüfen.

Wenn der Gugelhupf fertig ist, nehmen Sie ihn aus dem Ofen, lassen Sie ihn 15–20 Minuten ruhen und legen Sie den Teig auf einen Rost oder eine große Schüssel. Mit Puderzucker oder Puderzucker bestreuen.

