

*Spekulatius-Gugelhupf
mit weißer Schokosauce*



Spekulatius-Gugelhupf mit weißer Schokosauce



Zutaten (für 20 Stücke):

300 g Weizenmehl Type 550	1 TL Spekulatiusgewürz
1/2 Würfel frische Hefe (= 21 g)	1 EL Schmand
40 g Zucker	1 EL Aprikosenkonfitüre
120 ml lauwarmer Milch	100 g weiße Schokolade
60 g gehackte Walnüsse	100 ml Sahne
50 g getrocknete Früchte, z.B. Apfelchips	
1 Ei	
30 g weiche Butter + Fett für die Form	
1 Prise Salz	



Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.
Ruhezeit: ca. 90 Min.
Backzeit: ca. 40 Min.
Kühlzeit: ca. 60 Min.

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hinein bröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen, mit 50 ml Milch verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Nüsse in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Früchte sehr fein würfeln. Ei, restlichen Zucker, Butter, restliche Milch und Salz zu dem Vorteig geben, mit Hilfe eines Mixers mit Knethaken ca. 5-8 Minuten zu einem geschmeidigen, "glänzenden" Teig verkneten und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Nüsse, Früchte, Spekulatiusgewürz, Schmand und Konfitüre verrühren. Teig zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen, mit der Füllung bestreichen und von der längeren Seite her aufrollen. Teigrolle in eine gefettete Gugelhupf-Form legen und weitere ca. 30 Minuten gehen lassen. Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Gas: Stufe 2, Umluft 140 °C) ca. 40 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Schokolade fein hacken, Sahne aufkochen und Schokolade darin schmelzen. Spekulatius-Gugelhupf nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und mit weißer Schokosauce servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

