

BATZERLGUGELHUPF

Flaumiges Altwiener Backwerk aus Germteig



STÜCK

1 Stück à 1600g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - DAMPFL

100g Weizenmehl W700/W550
100g Vollmilch 30-32°C
25g frische Backhefe

HAUPTTEIG

aufgegangenes Dampfl
60g Vollmilch
40g Schlagobers
400g Weizenmehl W480/W405
2 Ei
2 Eigelb
70g Zucker
20g Honig
6g Vanillezucker
Schale einer Bio-Zitrone
10g Inländer-Rum
60g Butter (Raumtemperatur)
8g Salz

AUFARBEITUNG

etw. Mehl zum Aufarbeiten
100g flüssige Butter zum
Teig bestreichen

1. DAMPFL

Für das Dampfl alle Zutaten in einer Schüssel möglichst glatt vermischen und mit einem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 90 Minuten rasten lassen. Das Volumen vergrößert sich deutlich und die Teigoberfläche ist gespannt und nach oben gewölbt.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Dampfl mit Milch und Schlagobers in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, mit allen anderen Zutaten (bis auf Butter und Salz) vermengen und ca. 9 Minuten langsam mischen. In Stücke geschnittene Butter und Salz langsam beifügen und ca. 6 Minuten etwas schneller zu einem glatten Teig kneten (ideale Teigtemperatur nach dem Kneten: 25– 27 °C).

Den weichen Teig mit einem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur 50 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten, siehe Seite 2.

Aufbereitung

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 50g schwere Stücke abstechen. Teigstücke rundschieben und mit einem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur 10-15 Minuten rasten lassen.

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Gugelhupfform gut mit flüssiger Butter ausstreichen. Teigstücke flach drücken. 5 Teigstücke mit je 30g Nussfülle, 5 mit je 30g Mohnfülle, 5 Stücke mit je 30g Topfenfülle und 5 mit je 30g Powidl füllen. Gut verschließen, in flüssiger Butter wenden und mit dem Schluss nach unten abwechselnd und versetzt in die Gugelhupfform setzen. Mit flüssiger Butter bestreichen und 30-60 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen bis sich der Teig merklich vergrößert hat.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27°C



Teigruhe 3 h insgesamt



Backtemperatur 170°C



Backdauer 40-50 min



Gugelhupfform 22cm Ø

Backen

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Gugelhupf ca. 40-50 Minuten backen. Zur Sicherheit die Nadelprobe machen und die Kerntemperatur messen (sie sollte 95 °C betragen). Gugelhupf in der Form auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Nadelprobe: Für die Nadelprobe wird eine lange (Strick-)Nadel aus Metall in den Kuchen gestochen. Haften nach dem Herausziehen keine Teigreste an der Nadel, ist der Kuchen fertig.

FÜLLUNGEN FÜR BATZERLGUGELHUPF

Flaumiges Altwiener Backwerk aus Germteig

ZUTATEN

NUSSFÜLLE

- 50g Walnüsse, frisch gerieben
- 12g feiner Kristallzucker
- 8g Butter
- 12g Semmelbrösel
- 45g Honig
- 1 Msp. Zimt
- 60g Milch

MOHNFÜLLE

- 60g Graumohn, frisch gestampft
- 20g feiner Kristallzucker
- 1 TL Honig
- 10g Semmelbrösel
- 1 TL Inländer-Rum
- 1 Msp. Zimt
- 60g Milch

TOPFENFÜLLE

- 30g weiche Butter
- 60g Staubzucker
- 160g Topfen 20% Fett (Quark)
- 2 Eigelb
- 12g Maisstärke
- Schale einer Bio-Zitrone
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Rum
- 1 Prise Salz

POWIDLFÜLLE

- 150g Powidlmarmelade

NUSSFÜLLE

Für die Nussfüllung alle Zutaten in einem Topf mit dem Kochlöffel vermischen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren bis nahe zum Kochen erhitzen. Abkühlen lassen.

MOHNFÜLLE

Für die Mohnfüllung alle Zutaten in einem Topf mit dem Kochlöffel vermischen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren bis nahe zum Kochen erhitzen. Abkühlen lassen.

TOPFENFÜLLE

Für die Topfenfüllung die weiche Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren. Topfen untermengen. Mit den restlichen Zutaten glattrühren.