

# Alt-Wiener Germ-Guglhupf

(Edith, 1957 – Volkmar, 2009)



## Zubereitung:

- |            |   |
|------------|---|
| 250 g      | glattes Mehl Typ 480                            |
| 250 g      | griffiges Mehl                                  |
| 7 g        | Germ (Hefe) = 1 Päckchen Granulat               |
| 1 Prise    | Salz  |
| 160 g      | Zucker Feinkristall                             |
| 8 g        | Vanillezucker = 1 Päckchen                      |
| 100 g      | handweiche Butter                               |
|            | 12 Minuten lang im Rührwerk verrühren.          |
|            | Während des Rührens:                            |
| 1/8 l      | lauwarme Milch                                  |
| 1/8 l      | lauwarmes Wasser                                |
| 2          | ganze Eier                                      |
|            | nach und nach dazu geben                        |
| 100 g      | Rosinen, evtl. gemischt mit kandierten Früchten |
| 1 cl       | Rum (38%)                                       |
| 1 Spritzer | Nusslikör                                       |

100 g Eine Stunde lang bei mindestens 25° mit einem feuchten Tuch bedeckt gehen lassen. Das Geheimnis ist: leise und freundlich mit ihm sprechen. Mandelkerne schälen und trocknen, damit sorgfältig die gut befettete Guglhupf-Form belegen. Den Teig leicht bemehlen, in die Form füllen und noch ein Mal eine Stunde lang bedeckt gehen lassen.

Bei ca. 180° C etwa 50 Minuten lang mit Unter- und Oberhitze backen. Im Elektro-Ofen oben ein Blech einschieben, um den Teig zu schützen. Gezuckert, unbedingt noch lauwarm, mit Zwetschkenröster servieren.

Der Name Guglhupf (Gugelhupf) scheint vom kroatischen „ŠARENI KUGLOF“ abzustammen, was soviel bedeutet wie bunter Helmkuhen.

Mag. Dr. Volkmar Ellmauthaler

Sachverständiger Medizinische Psychologie  
Privatgutachter, (Kontroll-) Supervisor, OeVS  
Beratung - Forschung - Lehre - Supervision

Kaposigasse Nr. 106 Haus 6 / 13  
1220 WIEN  
Atriche - Austria - Österreich

Tel./Fon: 0 (043) 699 10 900 802  
UMTS: 0 (043) 699 18 131 068  
info@medpsych.at  
www.medpsych.at