

## Dampfnudel-Gugelhupf

### Zutaten:

350 g Zopfmehl  
3/4 TL Salz  
3 EL Zucker  
1/2 Würfel Hefe  
40 g Butter, flüssig  
1.5 dl Milch  
1 Ei  
Konfitüre nach Wahl  
1.5 dl Vollrahm  
25 g Butter, flüssig  
40 g Zucker  
1 Pack Vanillezucker,

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Hefe in der Milch auflösen und mit der Butter und Ei zum Mehl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

2. Den Teig in ca. 30 gleich grosse Stücke teilen und je zu Kreisen auswallen. 1 TL Konfitüre darauf verteilen, zu Kugeln formen, in die vorgefettete Gugelhupf Form geben. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3. Rahm und alle restlichen Zutaten verrühren, über die Teigkugeln giessen, Gugelhupf auf ein Blech stellen und bei 200 ° ca. 25 Min. backen. Gugelhupf herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Ein Teller auf die Form legen, umdrehen und den Gugelhupf stürzen. Am besten lauwarm geniessen!