

Kleiner Gugelhupf mit Trauben

Zutaten für einen Mini-Gugelhupf

- 1/2 Würfel Hefe
- 65ml lauwarme Milch
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mehl
- Schale einer halben Zitrone
- 65g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 200g Weintrauben (kernlos)
- 4 EL Mandeln (grob gehackt)
- Puderzucker

Zubereitung

Hefe und einen Teelöffel Zucker in lauwarme Milch einrühren. Mehl mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel vermischen. In der Mitte ein Loch formen und die Hefemilch eingießen. 15 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen die Zitronenhälfte waschen und die Schale fein reiben. Etwas Muskatnuss reiben. Mandeln hacken, Weintrauben waschen und beides beiseite stellen.

Nun Butter, Eier, Zitronenschale, Muskatnuss und Salz zum Mehl geben und alles gut verkneten. Abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend die Trauben unterkneten.

Eine kleine Form mit Butter ausstreichen, die Mandeln in der Form verteilen, so dass sie später außen am Kuchen festbacken.

Den Teig in die Form füllen, noch mal 20 Minuten gehen lassen und dann bei 170°C 35-40 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und später mit Puderzucker bestäuben.