

Grantnnudl – Hefekuchen mit Preiselbeeren gefüllt



Hefeteig mit Preiselbeeren-Marmelade gefüllt

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

500 g Weizenmehl
7 g Salz
30 g Zucker
10 g Backmalz
10 g frische Hefe
30 g Butter, weich
300 g Milch, lauwarm

Außerdem

Ca. 250 g Preiselbeer-Marmelade

Etwas Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Zucker und Malz in eine Rührschüssel geben.
2. Die Hefe in die lauwarme Milch geben und verrühren. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend mit der Butter zusammen zu den trockenen Zutaten geben und daraus einen glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Die Küchenmaschine erst 3 Minuten auf niedrigste Stufe, anschließend 5-7 Minuten auf Stufe 2 einstellen. Per Hand kneten geht natürlich auch. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
4. Eine Gugelhupf-Backform einfetten.
5. Den Teig nach der Ruhezeit zum Rechteck ausrollen und die Preiselbeer-Marmelade gleichmäßig darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen und in die Backform legen. Abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
6. Anschließend ca. 40 Minuten backen.
7. Nach der Backzeit aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
8. Mit Puderzucker bestreuen, anschneiden und genießen.