



Germgugelhupf mit Rosinen

WIENER Kaffeejause

Marmoriert, aprikotiert, schokoladig, mit oder ohne Rosinen – der Gugelhupf ist fixer Bestandteil der Wiener Kaffeejause. Die alt-wienerische Variante ist eine Mischung aus Germteig und einer buttergerührten Masse, auch gerührter Germteig genannt. Wir zeigen Schritt für Schritt, wie man den Klassiker am besten zubereitet.

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny

EINFACH MEHR



Gärtemperatur

Ideal sind 30 bis 35°C. Im Sommer kann man den Germteig draußen gehen lassen und im Winter auf der Heizung oder bei leicht geöffneter Tür im Rohr.



Stauben

Vorteig (Dampf) mit Mehl bestreuen. Das verhindert eine Hautbildung an der Oberfläche. Bekommt der Teig Risse, ist er fertig zur Weiterverarbeitung.



Germ tiefkühlen

Frische Germ ist in 42-g-Packungen erhältlich. Oft benötigt man nur die Hälfte. Übrige Germ in Frischhaltefolie wickeln und tiefkühlen. Beim Verwenden direkt aus dem Tiefkühler in warmer Milch auflösen.



Germ

Der Unterschied zwischen Trocken- und frischer Germ ist, dass der trockenere das Wasser entzogen wird, somit ist sie länger haltbar. Frische gibt allerdings mehr von ihrem charakteristischen Geschmack ab.



Kochschul-Tipp:

Wiener Streuzucker ist ein besonders feiner und rieselfähiger Zucker, der direkt auf warme Mehlspeisen gestreut werden kann, nicht zergeht und nicht klumpt. Auch im praktischen Nachfüllbeutel erhältlich.
www.wiener-zucker.at