

# GUGELHUPF MIT WALNÜSSEN UND FEIGEN



**Saftiger Xmas Kuchen: Winterlicher Gugelhupf (ring cake) mit Feigen und Walnüssen.** Dazu wird ein klassischer Hefeteig hergestellt, der mit Orangen verfeinert wird. Des Weiteren wird eine Füllung aus Walnüssen, getrockneten Feigen und Spekulatiusgewürz zubereitet. Die Feigen werden beim Backen leicht knusprig und sorgen für eine tolle Konsistenz. Der Teig wird dann auf der Arbeitsfläche groß ausgebreitet und mit dem Belag bestrichen. Die Teigplatte wird anschließend zu einem langen Strang aufgerollt. Innen entsteht dann beim Backen ein toller Swirl Effekt. Nach dem Backen wird der Kuchen noch mit einem leicht säuerlichen Guss aus Frischkäse und Zitronensaft bestrichen. Nach Belieben könnt ihr das Gebäck auch mit weiteren Gewürzen wie Lebkuchen oder Zimt verfeinern. Perfekt zu Weihnachten oder an kalten verschneiten Tagen zu einer Tasse Kinderpunsch oder Glühwein!



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**50 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## VORTEIG

Gib die Hefe, das Wasser und die Hälfte des Zuckers in eine kleine Schüssel, verrühre die Zutaten und lasse sie abgedeckt bei Raumtemperatur für 15 Minuten gehen.



Alternativ kannst du den Vorteig auch im Backofen bei Gärstufe mit Wasserdampf (37°C) für 8 Minuten gehen lassen.

## HEFETEIG

Gib nun den restlichen Zucker, die Orangenpaste, die Eigelbe, das Salz, die Milch und das Dinkelmehl hinzu. Verknete alles kurz und gib dann nach und nach die Butter hinzu. Lasse den Teig für 8-10 Minuten kneten.

Decke den Teig mit einem Geschirrtuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort für 60 Minuten aufgehen. Alternativ kann auch hier wieder die Gärstufe (37°C mit Wasserdampf, 30 Minuten) genutzt werden.

## FÜLLUNG

Hacke die Walnüsse oder zerkleinere sie grob in einem Mixer. Gib die Feigen, das Eiweiß und den Zucker in den Mixer und püriere es so lange, bis eine sämige Masse entsteht. Gib nun die zerkleinerten Feigen, Walnüsse, Butter und das Spekulatiusgewürz in eine Schüssel und verrühre alles kurz zu einer Masse.



Als Alternative zum Spekulatiusgewürz kannst du gerne Lebkuchengewürz oder Zimt benutzen.

## GUGELHUPF FÜLLEN UND BACKEN

## HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 30 g Wasser (warm)
- 60 g Zucker
- 1 TL Orangenpaste
- 2 Eigelbe
- 1 TL Salz
- 220 g Milch (lauwarm)
- 500 g Dinkelmehl
- 120 g Butter (weich)

## FÜLLUNG:

- 50 g Butter
- 100 g Walnüsse
- 150 g Feigen (getrocknet)
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 60 g brauner Zucker
- 2 Eiweiße

## ZUM BESTREICHEN :

- 30 g Butter

## GUSS :

- 40 g Frischkäse
- 2 EL Zitronen (Saft)
-

# GUGELHUPF MIT WALNÜSSEN UND FEIGEN



Fette die Gugelhupfform mit etwas flüssiger Butter.

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem großen Rechteck aus (ca. 60 x 30 cm). Streiche die Füllung nun gleichmäßig auf den Hefeteig.



Gib etwa 2-3 EL Wasser zu der Füllung hinzu, falls sie zu fest sein sollte.

Rolle den Hefeteig nun der Länge nach auf und lege ihn mit der „Naht“ nach oben in die Gugelhupfform. Verbinde die Enden des Stranges und bestreiche den Teig mit der restlichen, flüssigen Butter.

Stelle den Kuchen in den kalten Ofen und backe ihn bei 170°C O/U für 50 Minuten.



Wenn der Gugelhupf etwas ungleich gebacken hat, kannst du ihn mit Hilfe der Backform unten zurechtschneiden.

Stürze ihn nun aus der Form heraus und lasse ihn vollständig abkühlen.

---

## GUSS

Verrühre alle Zutaten mit einem Schneebesen und verstreiche den Guss auf dem Kuchen.

---

## DEKORATION

Dekoriere den Gugelhupf mit dem Spekulatiusgewürz und den Walnüssen.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

- 20 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt

### DEKORATION:

- ½ TL** Spekulatiusgewürz
- 20 g** Walnüsse