

# Frühstück

Guglhupf

Topfenküchl

Gipfilan

## GERMTEIG

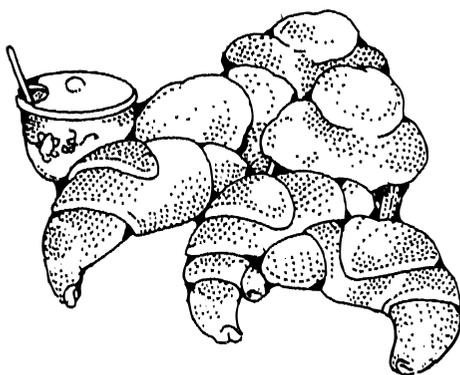
- 1 kg Bio Weizenmehl Oer
- 110 g Zucker
- 4 Eier
- 110 g weiche Butter
- 1 Würfel Hefe
- 12 g Salz
- 500 ml Milch
- Abrieb von einer Zitrone
- 2 Teelöffel  
Bourbonvanillezucker

## TOPFENCREME

250g Topfen,  
50g Zucker  
1 Ei und 1 Dotter  
Saft einer Zitrone

## WEITERS

Rosinen, Marillenmarmelade  
125g Waldfrüchte,  
Mandelblättchen,  
Staubzucker



## ZUBEREITUNG

- 01** Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel sieben, Germ hineinbröseln, mit ein wenig Milch und Zucker bedecken und kurz gehen lassen dann die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem elastischen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- 02** Für die Topfencreme Dotter, Ei und Zucker schaumig schlagen und den Topfen und den Zitronensaft unterrühren.
- 03** Den Teig in drei gleich große Stücke teilen, ein Stück rund ausrollen (nicht zu dünn) und in 6 Teile schneiden (wie bei einer Torte). Auf jedes Stück einen TL Marillenmarmelade geben, zu einem Gipfile aufrollen und auf ein Backblech geben und gehen lassen.
- 04** Beim zweiten Teigstück Rosinen untermengen, in 6 gleich große Stücke teilen, wurstartig ausrollen und in die Gugelhupfformen legen. Sollte man keine Formen haben, Kugeln formen und auf ein Backblech geben.
- 05** Den 3. Teig in 6 Stücke teilen und jedes Stück zu einem runden Fladen ausrollen mit Topfenmasse bestreichen, Waldfrüchte und Mandelblättchen darüberstreuen und auf einem Backblech gehen lassen.
- 06** Das aufgegangene Gebäck zeitgleich auf 3 verschiedenen Stufen bei 170 Grad Heißluft ca. 15 min backen, mit Staubzucker bestreuen und zum Frühstück genießen.....