

Uit de keuken van Levine: Gugelhopf

4-5 minuten



Een gugelhopf, ook wel kugelhupf of kugelhopf genoemd, is een cake gemaakt van gistdeeg, gevuld met rozijnen, amandelen en kirsch en wordt gebakken in een gugelhopfvorm of in een tulbandvorm. Het is een erg zacht en kleverig deeg. Dit is dan ook

het enige brooddeeg dat je kunt kneden -of eigenlijk is het mixen- met een handmixer. Ik maak het deeg in de KitchenAid of Bear Teddy Varimixer en mix het met de platte klopper.

De kirsch kan vervangen worden door Grand Marnier of rum. Gebruik alsjeblieft vanille extract in plaats van de chemische vanille aroma die te koop is in supermarkten. Je proeft het verschil echt! Gelukkig is vanille extract steeds beter verkrijgbaar, onder andere bij kookwinkels zoals [DOK](#), [Oldenhof](#), [Kookpunt](#) en [Dille en Kamille](#). Je kunt het ook online bestellen of [zelf maken](#).



Ik heb de gugelhopf in een Gugelhopf/tulbandvorm van het merk [Walter](#) gebakken. De zware bakvormen van Walter worden gemaakt van plaatstaal met een anti-aanbaklaag van siliconen en geleiden de warmte erg goed. Ik heb al een kast vol met [bakvormen](#), maar deze nieuwe vorm is echt een aanwinst, ben er erg blij mee! Cake en brood glijden er moeiteloos uit, van aanbakken is geen sprake en schoonmaken is een fluitje van een cent.

Het recept is afkomstig van [The Baking Pan](#).

Gugelhopf

Recept [printen](#)

- *100 gram rozijnen*

- 30 ml [kirsch](#)
- 7 gram droge gist
- 60 gram water, lauwwarm
- 65 gram volle melk, lauwwarm
- 410 gram tarwebloem
- 6 gram zout
- 115 gram ongezouten zachte roomboter
- geraspte schil van 1 citroen
- 100 gram suiker
- 180 gram ei, los geklopt
- ½ theelepel [vanille extract](#)
- 65 gram blanke amandelen, grof gehakt
- geschaafde amandelen
- poedersuiker, om mee te bestrooien na het bakken
- gugelhopf of tulbandvorm van ± 20 cm

Giet de kirsch over de rozijnen en laat staan tot gebruik.

Roer de gist, water en melk in een schaalje door elkaar en laat staan tot de gist is opgelost, ± 10 minuten. Meng de tarwebloem en zout door elkaar in een kom.

Mix de boter en de geraspte citroenschil met de platte klopper in een standmixer of met een handmixer met deeghaken door elkaar. Voeg de suiker, de eieren en het vanille extract toe en mix door de boter. Blijf enkele minuten mixen totdat alles goed is gemengd. Voeg vervolgens het gismengsel toe en mix erdoor.

Voeg al mixend en op langzame stand de helft van de tarwebloem toe en blijf mixen tot alle bloem is

opgenomen. Schraap de wand van de kom schoon en voeg de rest van de bloem toe. Blijf mixen, nu op een iets hogere stand, gedurende ± 10 minuten tot een mooi deeg ontstaat. Het moet een heel zacht en kleverig deeg worden, geen bloem toevoegen!

Doe het deeg over in een met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af met ingevet plastic folie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur in 2 – 3 uur tot dubbel volume rijzen.

Roer het deeg met een pollepel door, dek de kom weer af en laat het deeg wederom tot dubbel volume rijzen. Dit zal 1 – 2 uur duren. Deze stap is optioneel. Je kunt ook direct doorgaan met het toevoegen van de vulling.

Vet de tulbandvorm in met boter en verdeel de geschaafde amandelen over de bodem.

Roer het deeg met een pollepel door en roer vervolgens de rozijnen met de kirsch en amandelen door het deeg. Schep het deeg in de vorm. Dek de vorm af en laat het deeg op kamertemperatuur in 1 – 2 uur tot bijna in volume verdubbelen.

Verwarm intussen de oven voor op 180 °C.

Bak de gugelhopf in 35 – 40 minuten gaar en goudbruin. Leg als het deeg te snel kleurt halverwege de baktijd een stuk aluminiumfolie op de kugelhopf.

Haal de vorm uit de oven en zet op een rooster. Los na ± 5 minuten de kugelhopf uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster. Let op: laat de gugelhopf niet te lang in de vorm staan, er treedt dan condens op waardoor de korst kugelhopf nat wordt.

Bestrooi de gugelhopf voor het serveren met

poedersuiker.

