

21. Januar 2012

Guglhupf-Muffins

Als ich mal wieder auf Bäcker Süpkes Blog herumgestöbert habe, fiel mir sein Guglhupf-Rezept auf. Bereits beim Teigbereiten schwahnte mir Böses: ich hatte nun zwar einen Guglhupf-Teig, aber keine entsprechende Form dafür. Also musste ich kurzerhand umdisponieren und habe Muffins daraus gebacken.

Ich habe etliche Zutaten aus Süpkes Rezept weggelassen und einen „reinen“ Guglhupf (hier in Sachsen nennen wir das „Bäbe“ – dann allerdings mit Rosinen und Mandeln) gebacken. So rein jedoch auch wieder nicht. Einige Schokoladenstückchen habe ich hineinfallen lassen.

Beim ersten Versuch war ich wahrscheinlich so perplex über die fehlende Form, dass ich die Verarbeitungsschritte durcheinandergebracht habe. So habe ich den Vorteig gleich mit Butter und Zucker schaumig rühren wollen. Da es nun schon zu spät war, folgten auch die übrigen Zutaten. Der Teig hatte trotzdem eine ganz akzeptable Konsistenz.

Versuch zwei verlief dann rezeptgetreu. Die Porung war viel ausgeprägter. Allerdings hatte ich den Eindruck, dass der gebackene Teig aus dem ersten Versuch länger frisch hielt und saftig blieb.

Kurzum: beide Varianten schmecken. Vielleicht probiert ja mal jemand meine eigentlich falsch angesetzte Variante aus...

Geschmacklich sind beide Versuche wunderbar gelungen. Ich musste mich bremsen, nicht alle Guglhupf-Muffins auf einmal zu verschlingen.

Vorteig (Hefestück)

- 135 g Weizenmehl 405
- 135 g Milch
- 20 g Frischhefe

Rührmasse

- 155 g Butter
- 50 g Zucker
- 4 g Salz
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 100 g Ei (2 Eier)
- 200 g Weizenmehl 405
- 100 g Zartbitterschokolade (gehackt)

Die Vorteigzutaten von Hand verkneten und 30-60 Minuten warm gehen lassen. Der Teig sollte deutlich Blasen schlagen.

Butter, Zucker, Salz und Zitronensaft schaumig rühren, die Eier zu einer luftigen Masse unterziehen und anschließend das Mehl und den Vorteig auf hoher Stufe einarbeiten. Der Teig sollte glatt aussehen und eine zähflüssige Konsistenz haben. Zum Schluss die Schokostückchen einrühren.

Den Teig in gefettete Muffin-Formen portionieren, 60 Minuten gehen lassen und anschließend bei 190°C 20-25 Minuten backen.

Bei Bedarf nach Erkalten mit Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

