Oster-Gugelhupf mit DŽIUGAS®



Zutaten

3	Eigelb
175 ml	Milch
500 g	Mehl
150 g	Puderzucker
75 g	Butter
30 g	Hefe
Prise	Salz
1/2	Zitrone (geriebene Schale)
300 g	Trockenfrüchte (z. B. Rosinen, Aprikosen, Moosbeeren)
100 g	12 Monate gereifter Džiugas Mild in Stückchen
Glasur:	
1/2	Zitrone (Saft)
100 g	Puderzucker
50 g	Džiugas zum Bestreuen

Zubereitung

Lassen Sie den Teig 45 Min. gehen. Die Zutatenmischung auf den Teig geben.

Lassen Sie den Teig weitere 45- 60 Min. gehen. Bei 180 – 200 C° für 45- 50 Minuten im Backofen backen.

Guten Appetit!