

Advent´S - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Weihnachten, Früchte, Rührteig
Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten
225	Gramm	Butter
225	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	Prise	Zimt
4		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	ml	Milch
1	Essl.	Rum
100	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Walnüsse, gehackte
150	Gramm	Früchte, kandierte Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zur Eigelbmasse rühren, Milch und Rum zufügen. Rosinen, Walnüsse und kandierte Früchte unterrühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr 170°Grad/ca.50-60 Min. backen. Ausgekühlt mit Schokoladenglasurstreifen überziehen.