

## Bunter - Festgugelhupf - Neu

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Gugelhupf, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
5		Eigelb (Gew.-Klasse 3)
200	Gramm	Mehl (Type 550)
1/2	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Bluetenzarte Koelnflocken
150	Gramm	Walnuesse
100	Gramm	Kandierte Kirschen
100	Gramm	Rosinen
200	Gramm	Getrocknete Aprikosen
100	Gramm	Koelns Echte Kernige
5		Eiweiss (Gew.-Klasse 3)
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Puderzucker

### *FUER DIE FORM*

---

Butter  
Koeln Instant Flocken

### Anleitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig ruehren. Mehl, Backpulver und Bluetenzarte Koelnflocken mischen und unter die Masse ruehren. Walnuesse, Kirschen, Rosinen und Aprikosen kleinschneiden. Zusammen mit Koelns Echten Kernigen unter die Kuchenmasse heben. Eiweiss steif schlagen und unterziehen. Gugelhupfform mit etwas Butter fetten und mit Koeln Instant Flocken ausstreuen. Den Teig hineinfuellen Und 60 bis 70 Minuten im vorgeheizten Backofen backen (E-Herd: 180 Grad C, Umluft: 160 Grad C, Gas: Stufe 2). Gugelhupf abkuehlen lassen und aus der Form stuerzen. Grosszuegig mit Puderzucker bestaeuben.

Pro Stueck = 388 Kalorien = 1682 Joule

Tip: Der Gugelhupf kann auch mit Kuvertuere ueberzogen werden. Eine Verzierung Mit Trockenfruechten und Nuessen sieht besonders appetitlich aus.