

Festtags - Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Universalmehl
250	Gramm	Kristallzucker
4		Eier
1/4	Ltr.	Schlagobers
1/2	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
2	Essl.	Kakao
2	Essl.	Milch oder Rum
		Staubzucker zum Bestreuen
		Butter und Broesel fuer die
		Form

Anleitung:

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbroeseln bestreuen. Zucker, Vanillezucker und die Eier mit dem Mixer schaumig ruehren. Schlagobers steif schlagen. In die schaumig geruehrte Zucker-Ei-Masse langsam das mit Backpulver vermischte Mehl sowie das steif geschlagene Obers unterheben. Diese Masse in 2 Teile teilen. Kakao mit Milch (bzw. Rum) glatt ruehren. Einen Teil der Masse mit dem Kakaogemisch vermengen. Mit einem Essloeffel abwechselnd die dunkle und die helle Teigmasse in die vorbereitete Form geben.

Die gefuellte Gugelhupfform in das auf 140°C vorgeheizte Rohr stellen. Auf der 2. Schiene ca. 50 Minuten bei Umluft backen. Fertig gebackenen Gugelhupf aus der Form stuerzen, erkalten lassen und auf Tortenpapier anrichten.

Mit Staubzucker bestreut servieren.