

Gugelhupf - Geruehrter - Grundrezept

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eier (300 g)
300	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
		Salz

Anleitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Sie verbinden sich dann besser miteinander. Deshalb alles rechtzeitig bereitstellen. Butter schaumig rühren. 2/3 des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Eier trennen.

Eigelb zur schaumigen Butter in die Schuessel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiterrühren. Mehl darauf sieben und gut untermischen.

Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Restlichen Eischnee behutsam unterheben. Teig in die ausgefettete Form geben und im auf 200Grad C vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Min. backen (Staubchenprobe machen: Staubchen in Teig stechen, wenn noch Teig daran haengen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).