

Gugelhupf - M

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter, weich
300	Gramm	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker
1		Zitrone(n), abgeschälte Haut
4		Eigelb
1	Prise	Salz
200	ml	Süße Sahne
500	Gramm	Mehl (Weißmehl)
	Etwas	Milch
2	Tassen	Rosinen
4		Eiweiß, steif geschlagen
2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Butter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Haut der Zitrone reinraffeln, Eigelb, Salz und Sahne zugeben, alles gut vermischen. Mehl mit Backpulver mischen und zugeben. Die Rosinen reinmischen und den Teig mit etwas Milch flüssiger machen, falls er zu dick wird. Am Ende das geschlagene Eiweiß begeben und sorgfältig darunter ziehen. In eine gefettete Gugelhopfform geben und bei 180° ca. 50 Minuten backen. Der Kuchen bleibt mehrere Tage frisch.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten