

## Gugelhupf mit Bier

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten
400	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zucker
60	Gramm	Butter
2		Ei
120	Gramm	Zitronat
250	Gramm	Sultaninen
1	Teel.	Natron
1/4	Ltr.	Bier
		Kuvertüre, für den Guss

### Anleitung:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier einrühren. Mehl, Zitronat, Natron und Sultaninen vermischen und abwechselnd mit dem Bier unter die Eiermasse rühren. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und auf der mittleren Einschubleiste ca. 1 Stunde backen (Nadelprobe). Den Kuchen aus der Form nehmen und noch warm mit Schokoladenglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten