

Gugelhupf mit Rosinen

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 6 Portionen

300	Gramm	Butter/Margarine
150	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Zucker
3		Ei
4		Eigelb
4		Eiklar
240	Gramm	Mehl, glatt
60	Gramm	Rosinen
		Vanillezucker
		Zitrone(n) - Schale, gerieben
		Butter, zum Ausstreichen
		Mehl, zum Ausstauben
		Puderzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Weiche Butter mit Staubzucker schaumig rühren, die ganzen, nicht zu kalten, Eier verschlagen und langsam unter den Abtrieb mengen. Eidotter, Vanillezucker sowie Zitronenschale einrühren, Rosinen beifügen. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, unter den Butter-Eier-Abtrieb ziehen und Mehl langsam unterheben.

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben, Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° 1 Stunde backen (Nadelprobe machen).

Lauwarm stürzen, mit Puderzucker bestreuen. TIP: Für Marmorgugelhupf färbt man 1/3 der Teigmasse mit 30 g Kakao und füllt den neutralen Teig abwechselnd mit dem gefärbten in die Form.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten