

Herbstlicher Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

250	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillezucker
6		Ei
1		Zitrone(n), Saft & Schale davon
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Tüte	Backpulver, knappes
200	Gramm	Mandeln, gemahlen
5	Essl.	Schokolade, gerieben
		Puderzucker, zum Verzieren

Anleitung:

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen, sieben und unterrühren. Mandeln und Schokolade unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten