

Hexen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Butter
240	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
340	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
40	ml	Sahne
40	Gramm	Rosinen, blaue
140	Gramm	Marmelade (Himbeermarmelade)
240	Gramm	Kiwi, gewürfelte

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Dotter unterrühren, und die Marmelade einmengen. Mehl und Backpulver mischen, und abwechselnd mit den Rosinen und der Sahne unterrühren. Geschlagenen Eischnee unterheben. Gewürfelte Kiwifrüchte in den Teig mischen.

Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad ca.60 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten