

## Kaiser - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
6		Ei(er)
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
250	ml	Sahne
2	Essl.	Rum
		Zum Verzieren:
		Kuchenglasur, dunkel

### Anleitung:

Butter, Zucker gesiebt, Vanillezucker und Rum sehr schaumig schlagen. Dotter einzeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit der Sahne zum Dotterabtrieb rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 50 Minuten backen.

Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen und mit dunkler Schokoladenglasur verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten