

Knusper - Schoko - Müsli - Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker
	Etwas	Orange(n) Finesse v. Oetker (abgeriebene O Schale)
5		Ei
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	ml	Sahne
150	Gramm	Müsli (Knusper-Schoko)
1	Essl.	Rum
	Etwas	Kuchenglasur, schwarze und weiße und
	Etwas	Müsli (Knusper-Schoko), zum Verzieren Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Anleitung:

Zucker, Butter, Vanillezucker, Orangen-Finesse, Rum und Eidotter sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und mit Sahne abwechselnd unter den Dotterabtrieb rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben. Zum Schluss Knusper-Schoko-Müsli unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad, ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit schwarzer und weißer Schokoglasur und etwas Knusper-Schoko-Müsli verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten