

Lockerer Vanille - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
50	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanille (Bourbon)
250	Gramm	Butter oder Margarine, weich
5		Ei(er) (Größe M)
50	ml	Milch
	Etwas	Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Zunächst den Backofen vorheizen. Napfkuchenform (Ø 22 cm) fetten und mehlen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Napfkuchenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei Ober-/Unterhitze etwa 175°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (vorgeheizt) oder Gas Stufe 2-3 (vorgeheizt) ca. 45-55 Minuten backen.

Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten