

Müsli - Guglhupf

Kategorien: Kuchen, Guglhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter oder Margarine
175	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Ei(er)
375	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
1	Pack.	Backpulver
150	ml	Buttermilch
1		Port. Teig (Hermann)
200	Gramm	Müsli (Knuspermüsli)
60	Gramm	Rosinen
		Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Für den Teig Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Dann die Eier unterarbeiten. Mehl mit Backpulver dazusieben und mit verarbeiten. Als nächstes Hermann und die Buttermilch dazugeben, wenn der Teig schön glatt verarbeitet ist, geben Sie das Müsli und die Rosinen dazu. Eine Guglhupfform wird gefettet und mit dem Teig befüllt. Das Ganze wird bei vorgeheizten 180°C ca. 50 Min. gebacken. Nach dem Backen den Kuchen noch bitte 10 min. in der Form auskühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten