

Prinzenrolle - Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Kekse (Prinzenrolle), grob gehackt
250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
4		Ei(er)
200	Gramm	Sauerrahm
350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
		Puderzucker
		Fett für die Form

Anleitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker mischen. Eier einzeln unterrühren. Sauerrahm und Mandeln untermengen. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und unterziehen. Keksmasse mit einem Kochlöffel unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten