

Pudding - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

4		Eigelb
250	Gramm	Puderzucker
125	ml	Öl
1	Tüte	Puddingpulver (Vanille)
63	ml	Milch
150	Gramm	Mehl
2	Tüten	Backpulver
4		Eiweiß
		Zitrone(n), den Saft und die abgeriebene Schale
		Fett und Mehl für die Form

Anleitung:

Die Dotter mit dem Staubzucker schaumig rühren, dann nach und nach schön langsam das Öl dazurühren. Das Puddingpulver mit der Milch kalt anrühren und ebenfalls nach und nach zu der Dottermasse geben. Den Zitronensaft dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Dottermasse rühren. Zum Schluss das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Den Kuchen in eine befettete, bemehlte Form geben und bei ca 180°C etwa 1 Stunde backen.

PS.: Probieren Sie es mit einem anderen Pudding, z.B. Caramell.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten