

Salzburger Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
1	Tasse	Zucker
2	Tassen	Mehl
4		Ei(er)
1	Pack.	Backpulver
	Etwas	Salz
1/2	Tasse	Milch
	Etwas	Rum
1/2	Tasse	Nüsse, gehackt
1/2	Tasse	Schokolade, geraspelt
		Fett für die Form
		Semmelbrösel für die Form

Anleitung:

Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit Butter, Zucker, Nüsse und Schokolade schaumig rühren. Etwas Rum einrühren. Dann abwechselnd löffelweise Mehl mit Backpulver vermengt und Milch dazurühren. Zum Schluss Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete und ausgebröselte Gugelhupfform füllen und bei 175° Grad im Heißlufttherd etwa 50 Min. backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten