

Schlagsahne - Gugelhupf - Keine Butter Notwendig

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
250	ml	Schlagsahne
250	Gramm	Mehl
5		Ei(er)
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/2	Pack.	Backpulver
		Butter für die Form
		Mehl für die Form
		N. B. Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Die Schlagsahne mit 100 g Zucker steif schlagen. Nach und nach 5 Eigelbe unterrühren. 5 Eiweiße mit 150 g Zucker steif schlagen. Bei Bedarf Vanillezucker hinzufügen. 250 g Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Sahne-Eigelbmasse und Eischnee mischen.

In eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°C ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und anschließend auf ein Brett stürzen, mit Puderzucker bestreuen.

Kalorienärmere Variante: statt 250 g Zucker nur 150 - 200 g. Bei 16 Stück ca. 200 Kalorien. Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: 200 kcal