Topfen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Käse, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

100	Gramm	Butter od. Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Ei(er)
1	Essl.	Rum
200	Gramm	Quark, passiert (Topfen)
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
180	ml	Milch
100	Gramm	Rosinen
	Etwas	Buttervanille-Aroma

Anleitung:

Butter, Zucker, Eidotter, Vanillezucker, Rum und Vanillearoma schaumig rühren. Dann den passierten Topfen untermischen. Das mit Backpulver versiebte und gesalzene Mehl abwechselnd mit der Milch einrühren. Die Eiklar zu festem Schnee schlagen und diesen vorsichtig mit den Rosinen in die Masse einfüllen.

Bei 180 Grad/ca. 60-70. backen. Letztes Drittel mit Backpapier abdecken. Noch heiß mit Staubzucker, vermischt und mit Vanillezucker, besieben.