

Tutti - Frutti Gugelhupf - Neu

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Aroma, (Finesse Orange)
4		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Sahne
2	Essl.	Rum
300	Gramm	Früchte, verschiedene, gewürfelte

ZUM VERZIEREN

Früchte, nach Belieben
Marmelade

Anleitung:

Butter, Zucker gesiebt, Vanillezucker, Finesse Orange und Rum schaumig schlagen. Eidotter und Sahne nach und nach dazu rühren. Eiklar zu Schnee schlagen. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt mit dem Eischnee unter die Dottermasse mischen. Gewürfelte Früchte im Mehl drehen und unter den Teig mischen.

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° Grad ca. 60 Minuten backen.

Gugelhupf auskühlen lassen, stürzen mit beliebiger Marmelade obenauf bestreichen und mit Früchten nach Belieben verzieren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten