Festtags Guglhupf

Guglhupf

Zutaten

Menge
Zutat
250 g
Mehl glatt
250 g
Kristallzucker
4
Eier
1 Becher
Schlagobers
0.5 Pkg
Backpulver
1 Pkg
Vanillezucker
2 EL
Kakaopulver
2 EL
Rum

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (15 Minuten)
☐
1.

1 Becher 1Schlagobers in einer Schüssel am besten mit dem Mixer steif schlagen.
4 4Eier in eine große Schüssel geben
250 g 250Kristallzucker und
1 Pkg 1Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren.
250 g 250Mehl glatt mit
0.5 Pkg 0.5Backpulver (gesiebt) auf einem Teller vermischen und danach in die Ei-Masse gut einrühren. Nun das geschlagene Schlagobers ebenfalls unterheben. Die Masse nun in zwei Hälften teilen.
2 EL 2Kakaopulver mit
2 EL 2Rum in einer kleinen Schüssel glatt rühren und in einen Teil der Masse gut

unterrühren. Falls der Teig zu fest wird noch etwas Milch dazu mischen.

Backen (55 Minuten)
☐
2.

Eine Guglhupf-Form befetten und bemehlen. Nun abwechselnd die helle und die dunkle Teig-Masse in die Form einfüllen. Den Kuchen nun bei 180°C rund 50 Minuten backen. Danach vorsichtig aus der Form stürzen und sofort umdrehen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Anstelle von Mehl kann man die Form auch mit Semmelbrösel bestreuen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste