



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 Schlagobers in einer Schüssel am besten mit dem Mixer steif schlagen. 4 Eier in eine große Schüssel geben 250 g Kristallzucker und 1 Pkg Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren. 250 g Mehl glatt mit 0.5 Pkg Backpulver (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 Kakaopulver mit 2 EL Rum 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)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	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

- **Schwierigkeit**

Mittel

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde 10 Minuten

- **Preiskategorie**