Gugelhupf

ZUTATEN

150 g Butter (oder Margarine)

280 g Mehl

280 g Staub- oder Backzucker

5 Eier

½ Packerl Backpulver, Zitronengeschmack (Schale und Saft), Rum, eventuell etwas Milch

ZUBEREITUNG

Eier in Dotter und Eiklar teilen. Schnee schlagen.

Butter, Eidotter und Zucker mixen (ca. 10 min), einen Schuss Rum, Zitronenschale und -saft sowie etwas Milch dazumixen.

Mehl und Backpulver (versiebt) mit dem Kochlöffel einmischen.

Eischnee sehr vorsichtig (!!!) drunterziehen.

Kuchenform mit Margarine ausfetten und durch Schütteln überall bemehlen.

Masse in Form füllen und ca. 50 min bei 160 Grad Heißluft backen.

© 6-Gugelhupf.docx