



Burgenländischer Schlagobersgugelhupf

Wenn sich Gäste angesagt haben oder ihr mal ganz schnell einen Kuchen braucht, eignet sich dieses Rezept hervorragend. Der Gugelhupf schmeckt nicht nur sehr gut – ist auch ruck zuck fertig 😊

Zutaten:

- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Stück Eier
- 250 g Mehl (glatt)
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Becher Schlagobers (Sahne)
- 2 EL Kakakopulver
- 3 EL Haselnusslikör (oder Rum)

Zubereitung:

Für den **Burgenländischen Schlagobersgugelhupf** wird das Schlagobers (Sahne) steif geschlagen. Die ganzen Eier, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und unter die Dottermasse rühren. Anschließend das geschlagene Schlagobers unterrühren. Teig in 2 Teile teilen.

Kakaopulver und Haselnusslikör oder Rum verrühren und in einen Teil der Masse unterrühren.

Gugelhupfform ausfetten und bebröseln und den Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

Den **burgenländischen Schlagobersgugelhupf** aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Tipp:

Wer möchte, kann den **burgenländischen Schlagobersgugelhupf** mit Staubzucker bestreuen oder wie ich es gemacht habe mit Kakaoglasur überziehen 😊

Gutes Gelingen

Eure Gudrun von Mödling