



Einfacher Gugelhupf mit Rosinen

Dieser Kuchen kommt ohne Mixer und Küchenmaschine aus!

Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 200 g Rosinen
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 5 Stück Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Weinstein-Backpulver

Für den **Guglhupf** die Butter schmelzen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Abkühlen lassen.

Anschließend die ganzen Eier dazugeben, zu einer schönen Masse verrühren. Dann das Mehl mit den Rosinen und dem Backpulver vermischen und zum Teig hinzufügen. Alles zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Masse in eine gebutterte, mit Mehl ausgestaubte Gugelhupf-Form füllen und bei 200 Grad 45-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Fertig :-)) Rucki zucki ist das jetzt gegangen. Ich hab ihn 45 Minuten im Rohr gehabt. War somit in etwas mehr als einer Stunde fertig :-))

Tipp

Ein **Guglhupf** schmeckt immer! Er kann auch mit Kakaopulver zu einem Marmorkuchen werden :-)) Oder man läßt die Rosinen weg.....

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

