



Topfen Gugelhupf

Zutaten:

- 250 g Butter
- 5 Eier
- 200 g Staubzucker
- 250 g Topfen (Quark)
- 240 g Mehl
- 1 Pkg. Vanillepudding
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier in Eiklar und Dotter trennen, aus den 5 Eiklar und einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen. Dann die Butter mit den Dottern schaumig rühren, den Staubzucker, den Vanillezucker und die abgeriebene Schale von der Zitrone dazugeben, weiter schön schaumig rühren. Dann den Topfen unterrühren. Anschließend das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver und dem Backpulver vermischen und mit dem Schnee locker unter die Butter-Zucker-Ei Masse rühren. In eine gefettete Form geben und bei 170 °C Umluft, je nach Form, ca. 40 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe - und fertig ist der ruck zuck Kuchen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at