



### Gugelhupf à la Guggi

- 620 g Mehl
- 1Pkg. Backpulver
- 200 ml Eierlikör
- 200 ml Schlagobers (Sahne)
- 250g Butter
- 250 g Zucker
- 5Stk. Eier (getrennt)
- 1Pkg. Vanillezucker
- Zitronenabrieb von einer Zitrone

#### Zubereitung:

Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Form gut einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. (es wird ganz zum Schluss unter den Teig gehoben. Ich stelle es immer in der Zwischenzeit in den Kühlschrank)

Die Butter sehr schaumig rühren, den Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und nach und nach die 5 Eigelbe gut miteinander verrühren. Je länger ihr rührt umso lockerer wird der Kuchen. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und abwechselnd mit der Eierlikör-Sahne-Mischung unter die Ei-Zuckermasse rühren.

Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und bei 170°C ca. 60 Min. backen. Bitte wie immer die Stäbchenprobe machen.

BITTE den Backofen in der ersten halben Stunde nicht öffnen, da der Kuchen sonst zusammen sinkt und „speckig“ wird, und das wollen wir ja nicht.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling!

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)