



## **Burgenländischer Schlagobersgugelhupf**

### **Zutaten:**

- 250 g Staub-/Puderzucker)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Stück Eier
- 200 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 50 g Maisstärke (Maizena)
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 250 ml Schlagobers/ süße Sahne
- 2 EL Kakaopulver
- 3 EL Haselnusslikör (oder Rum)

### **Zubereitung:**

Die Gugelhupf Form ausfetten und mit Mehl oder Bröseln ausstreuen.

Zuerst wird das Schlagobers steif geschlagen.

Dann die ganzen Eier, Staubzucker und Vanillezucker schön schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver versieben und unter die Dottermasse heben. Anschließend das geschlagene Schlagobers unterheben.

Den Teig in 2 Teile teilen. Das Kakaopulver mit dem Haselnusslikör oder dem Rum verrühren und in den einen Teil der Masse unterrühren - den Teig abwechselnd in deine vorbereitete Gugelhupf Form einfüllen. Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd bäckt anders!

Den Gugelhupf aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal Eure Gudrun von Mödling!

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

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.