



Gugelhupf mit Rosinen

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 **Gugelhupf** die Butter schmelzen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Abkühlen lassen.

Anschließend die ganzen Eier dazugeben, zu einer schönen Masse verrühren. Anschließend das Mehl mit den Rosinen und dem Backpulver vermischen (dann sinken die Rosinen nicht zu sehr zum Boden) und zum Teig hinzufügen. Alles zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Masse in eine gebutterte, mit Mehl ausgestaubte Gugelhupf-Form füllen und bei 180°C Grad Ober und Unterhitze ca. 45-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Ich weiß nicht an was es liegt, aber manchmal war er bei 45 Minuten durch und mal braucht er fast eine Stunde.....

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

Tipp

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

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at