



## **Omas Topfengugelhupf**

Zutaten:

- 250 g Butter
- 230 g Staubzucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Topfen (Quark)
- 5 Eier (getrennt)
- 250 g Mehl glatt AT Type W700 /DE Type W550
- 25 g Maisstärke (Maizena)
- 1 Pkg. Backpulver (Weinstein)

Optional: Früchte (Himbeeren, Heidelbeeren)

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf Form mit Butter austreichen und mit Brösel ausstreuen.

Die Eier trennen und den Schnee mit einer Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker richtig schön cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln unterrühren. Den Topfen (Quark) löffelweise dazugeben und rühren bis er sich mit dem anderen schön verbunden hat. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver über den Teig sieben und gut verrühren. Den Eischnee unterheben und den Teig gleichmäßig in der Gugelhupf Form verteilen. Im vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!!!!

Gugelhupf in der Form etwas auskühlen lassen und auf ein Teller stürzen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Ich habe die Masse mit einem Esslöffel zuerst nur bodenbedeckt in die Form gegeben, Himbeeren hineingelegt, wieder eine Schicht Teig, Himbeeren usw. bis alles verbraucht war. Ca. 250 g Himbeeren habe ich im Teig versteckt :-). Ich kann mir das Ganze auch gut mit Heidelbeeren vorstellen.

Ich wünsche euch gutes Gelingen. Eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvommodling.at](http://www.gudrunvommodling.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.