



Mamas Gugelhupf

Zutaten:

- 140 g Rama
- 280 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 280 g Staub-/Puderzucker
- 2 Eier (getrennt)
- 125 ml Milch
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Rosinen nach Belieben

Zubereitung:

Die Zutaten MÜSSEN Zimmertemperatur haben!

Eine Gugelhupf Form, mit 2 Liter Inhalt, mit Butter ausstreichen und mit geriebenen Haselnüssen austreuen.

Das Backrohr auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen.

Aus dem Eiklar/Eiweiß mit 140 g Zucker und einer Prise Salz einen steifen Schnee schlagen.

Rama mit 140 g Zucker und dem Vanillezucker richtig schön cremig rühren. Die Dotter einzeln dazugeben und gut unterrühren, bis wieder eine homogene Masse entstanden ist.

Die Milch gut einrühren. Den Schnee mit dem Mehl, Backpulver und den Rosinen unter die Masse heben.

In die vorbereitete Form füllen und ca. 50 - 60 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Kurz in der Form auskühlen lassen, auf eine Toren Platte stürzen und mit Staubzucker bestreuen, auskühlen lassen und genießen.

Guten Appetit!

Ich wünsche Dir wie immer gutes Gelingen.

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.