



## Benötigte Zutaten

250 g	Topfen 20%
250 g	Staubzucker
250 g	Butter
270 g	Mehl griffig
30 g	Stärkemehl
5	Eier
1 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Zitronenschale

## Topfengugelhupf

Luftig und Erfrischend

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Butter und Dotter schaumig abrühren.
2. Die Zitronenzesten mit dem Zuckergemisch schaumig einrühren.
3. Den Topfen cremig rühren und löffelweise in die Buttermasse dazugeben.
4. Das mit Backpulver und Stärkemehl gut vermischte Mehl löffelweise beimengen und ebenfalls gut durchrühren.
5. Den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
6. Den Teig in die mit Butter und Brösel ausgestrichene Gugelhupfform füllen.
7. Ca. 60 Minuten bei 160 °C backen.

Zuerst Butter und Dotter schaumig abrühren, dann die Zitronenzesten mit dem Zuckergemisch schaumig einrühren. Nun den Topfen cremig rühren und löffelweise in die Buttermasse dazugeben. Danach das mit Backpulver und Stärkemehl gut vermischte Mehl löffelweise beimengen und ebenfalls gut durchrühren. Zum Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die mit Butter und Brösel ausgestrichene Gugelhupfform füllen und ca. 60 Minuten bei 160 °C backen.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing