



Benötigte Zutaten

4	Eier
200 g	Butter
200 g	Staubzucker
130 g	Nüsse gehackt
70 g	Schokolade
200 g	Mehl
etwas	Salz
1/2 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
etwas	Rum
etwas	Milch
	Butter zum Einfetten
	Schlagobers für die Garnitur

Köstlicher Guglhupf

Locker und doch saftig

Anleitung

Zubereitung

1. Backrohr auf 170 Grad vorheizen.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
4. Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren.
5. Die restlichen Zutaten vermengen.
6. Unter die Butter-Ei-Masse mischen.
7. Diesen Teig vorsichtig unter den Eischnee heben.
8. Die Gugelhupfform einfetten und mit dem Teig befüllen.
9. Etwa eine Stunde im Rohr backen.
10. Auskühlen lassen.
11. Stürzen und mit geschlagenem Obers servieren.

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren. Die restlichen Zutaten vermengen und unter die Butter-Ei-Masse mischen. Diesen Teig vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Gugelhupfform einfetten und mit dem Teig befüllen. Etwa eine Stunde im Rohr backen.

Danach auskühlen lassen, stürzen und mit geschlagenem Obers servieren.

Quelle: Kulinarische Geheimnisse Salzburg, Metroverlag

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten