

Benötigte Zutaten

4	Eier
200 g	Premium Teebutter
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	Premium Alpenmilch
	Premium Teebutter (zum Einfetten)
	Premium Schlagobers für die Garnitur

Köstlicher Guglhupf

Gugelhupf Rezept für einen saftigen Guglhupf mit fluffigem Teig und feinem Aroma. Dieses traditionelle Rezept gelingt einfach und passt perfekt zur Kaffeetafel. Ideal für alle, die einen klassischen Guglhupf genießen möchten.

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.

Tipps:

Für einen Marmorguglhupf den hellen Teig laut Rezept herstellen, halbieren, eine Hälfte mit Kakao färben, in Form schichten, marmorieren und wie ursprünglich backen.
Für einen saftigeren Gugelhupf etwas Premium Crème fraîche in den Teig

rühren.

Quelle: Kulinarische Geheimnisse Salzburg, Metroverlag

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten