

Salzburger Guglhupf

Ideal fürs nächste Kaffeekränzchen

Benötigte Zutaten

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

Anleitung

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

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten