

Gugelhupf



Zutaten: 150g Butter, 250g Zucker, 4 Dotter, 4 Eiklarschnee, $\frac{1}{4}$ l Milch, 400g Mehl, 1P. Backpulver, 1P. Vanillezucker, 1-2 Teelöffel Rum, 2 EL Kakao (zum färben der 2. Teighälfte)

Aus dem Eiklar Schnee schlagen.

Butter mit Zucker, Dotter, Rum Vanillezucker gut abreiben (schaumig rühren), dann das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben. Zuletzt den Schnee darunter rühren. Dann ca. die Hälfte des Teiges in einer gefetteten und gestaubten Form geben, nun den 2. Teil des Teiges mit Kakao „färben“ und dazu füllen. Das Backrohr auf Ober-und Unterhitze und 180° einstellen. Nach ca. 30 Min. backen mit der Nadelprobe schauen ob der Kuchen fertig ist (Es darf nichts an der Nadel anhaften!).

Meine Springform hat den Durchmesser von 24 cm und ich mache auch noch eine meiner kleinen Gugelhupf-Formen. In diese kleine Form gebe ich ca. 8-10 gehäufte Esslöffel vom Teig.