

# SCHLAGOBERS-GUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 66 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



1 h 5 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



## Zubereitung

- 1** Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.
- 2** Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Schlagobers kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 GUGLHUPFFORM

#### TEIG

- |        |                |
|--------|----------------|
| 4      | Eier           |
| 140 g  | Zucker         |
| 120 g  | Butter         |
| 1 Pkg. | Backpulver     |
| 250 g  | Weizenmehl 700 |
| 250 ml | Schlagobers    |

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- |      |              |
|------|--------------|
| 10 g | Butter       |
| 10 g | Semmelbrösel |