SCHLAGOBERS-GUGELHUPF

4.9 bei 73 Bewertungen

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 1×1 (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