TOPFENGUGELHUPF

4.8 bei 196 Bewertungen

1 h 15 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 55 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 zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Topfen kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

3. In die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 55 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Staubzucker
5	Eier
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Topfen 20%

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel