

# TOPFENGUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 102 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Im Anschluss Mehl, Backpulver und Topfen untermischen und den Teig in eine eingefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform füllen.
- 2 Den Gugelhupf bei 170 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

### TEIG

- 200 g weiche Butter
- 200 g Staubzucker
- 5 Eier
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Topfen 20%