

TOPFENGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 204 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 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<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.

Backen
mit
Christina



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 |