Rezept

Gugelhupf

Ein Rezept von Gugelhupf, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
500 g	Mehl
100 ml	Milch
350 g	Zucker
5	Eier
1 Päckchen	Backpulver
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Gugelhupfform von 1,5 l Inhalt (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten.

2. Für den Gugelhupf-Teig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danach die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

3. Den Gugelhupf-Teig in die Form füllen und im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Den Backofen in den ersten 40 Min. nicht öffnen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt und speckig wird.

4. Nach dem Backen den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen, erst dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.