Nah&Frisch



Ed. Haas Professional

Gugelhupf

Kuchen & Gebäck Süße Gerichte

Zubereitung

Rosinen putzen, waschen und mit Rum marinieren. Eier mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker im Wasserbad (40°C) dickschaumig schlagen. Mit der Rührmaschine kalt schlagen. Gesiebtes Mehl locker einheben und die auf 100°C erhitzte Butter (kochend) samt den Rosinen einrühren. Die Masse in eine gut bebutterte und mit den Vollkornbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen und bei 160°C ca. 65 Minuten backen.
Den Gugelhupf 10 Minuten leicht überkühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen. Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 6 Eier
- 600 g Kristallzucker
- geriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 350 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g Rosinen
- 2 EL Rum
- Butter und Vollkornbrösel für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen