

Kotányi

Professional

Kernölgugelhupf mit Erdbeeren

Kuchen & Gebäck

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Kleine Gugelhupfformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Dotter, Staubzucker mit Wasser, Bourbon-Vanillezucker, Zimt und Kernöl verrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, Mehl mit dem Backpulver versieben und 1/3 des Eisschnees unter die Masse heben. Das Mehl untermengen und zum Schluss den restlichen Schnee vorsichtig unterheben. Die Gugelhupfmasse in Formen füllen und im Backrohr bei 160 °C ca. 50 Minuten backen. Den Gugelhupf auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Staubzucker anzuckern. Gugelhupf mit Erdbeeren servieren.



ZUTATEN

250 g glattes Mehl

150 g Staubzucker

100 g Kristallzucker

100 ml Wasser

100 ml Kernöl

4 Dotter

4 Eiklar

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

1/2 Pkg. Backpulver

1 Prise gemahlener Zimt

2 Tassen Erdbeeren

Butter und etwas Mehl für die Gugelhupfformen