Nah&Frisch



Professional

Gugelhupf von Lisl Wagner-Bacher

Kuchen & Gebäck | Süße Gerichte | Vegetarisch

Zubereitung

Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Gugelhupf Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Butter und 175 g Zucker mit dem Mixer gut verrühren. Eier trennen, Eidotter nacheinander zugeben und unterschlagen. Philadelphia hinzufügen und unterrühren. Eiklar mit sauberen Rührstäben steif schlagen, 125 g Zucker dabei einrieseln lassen. Ein Drittel vom Eischnee unter die Philadelphia -Masse rühren. Mehl und Backpulver gut vermischen. Im Wechsel mit der Milch zum Teig geben und kurz unterrühren. Restlichen Eischnee unterheben.

Die Hälfte des Teiges in die Form geben. Unter den Rest den Kakao rühren. Auf den hellen Teig füllen und beide Teigschichten mit einem Löffel marmorieren. Im vorgeheizten Ofen ca. 60 bis 70 Min. backen. 10 Min. abkühlen lassen und aus der Form lösen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und auskühlen lassen.

Zutaten

- 175 g Butter (zimmerwarm)
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 175 g Philadelphia Doppelrahm
- 350 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 ml Milch
- 1 EL Kakaopulver