Nah&Frisch

Martin Freiler | Professional

Männergugelhupf

Kuchen & Gebäck | Männerrezepte | Österreichisch | Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Fortgeschrittene trennen die Eier und schlagen aus dem Eiklar Eischnee und rühren die Dotter mit Staubzucker, Vanillinzucker und Joghurt schaumig. Danach das Mehl mit Backpulver und Öl hinzugeben und den Teig glatt rühren und den Eischnee unterheben. (Anfänger können auch die ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren und dann das Joghurt mit den restlichen Zutaten einrühren)
Der Teig kommt in eine ausgefettete und mit Brösel, Nüssen oder Mehl gestäubte Gugelhupfform. Der Gugelhupf kommt nun für ca. 1 Stunde auf mittlerer Schiene in das auf 180°C vorgeheizte Backrohr. (Profis prüfen vor dem Herausnehmen mit einer Stricknadel ob der Kuchen schon durch ist.)
Einmal vertraut mit dem Rezept kann dieses sehr einfach abgewandelt werden, indem nach dem Glattrühren des Teigs noch weitere Zutaten hinzugefügt werden zB. eine Tasse Espresso, ein Stamperl Likör, eine Hand voll Schokostückchen oder geriebene Nüsse. Für einen „Marmorkuchen“ einfach die Hälfte des Teigs mit etwas Kakaopulver mischen und abwechselnd mit dem hellen Teig in die Form geben.

ZUTATEN

- 2 Eier
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Staubzucker
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 2 Becher glattes Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1/2 Becher Öl