

Wiener Kaffeehaus - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Traditionell nach altem Rezept
220	Gramm	Butter
120	Gramm	Puderzucker
5		Eigelb
1	Prise	Salz
45	Gramm	Stärkemehl, (Maizena)
1	Pack.	Vanillezucker
2	Essl.	Rum
1/2		Zitrone(n), Bio, Schale gerieben
220	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver, (auch Weinstein-Backpulver)
125	ml	Milch und Sahne (Obers), zu gleichen Teilen Mischen
5		Eiweiß
100	Gramm	Zucker
60	Gramm	Rosinen, (über Nacht in Rum eingelegt)

Anleitung:

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Für den Abtrieb zimmerwarme Butter, Staubzucker, Stärkemehl, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Rum flaumig rühren. Die Eidotter nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben - dann die Hälfte mit dem Milch/Obers-Gemisch zum Abtrieb rühren. Rosinen mit Küchenrolle abtrocknen und in Mehl wenden. Schnee mit Kristallzucker aufschlagen und mit dem restlichen Mehl abwechselnd unter den Teig heben. Rosinen leicht untermengen. Die Masse in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform geben, im Rohr bei 170° ca. 50 - 60 Minuten backen, stürzen - etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten