

Zwetschken - Karamell - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
4		Ei
1	Essl.	Rum
2	Messersp.	Zimt
100	ml	Sahne
	Etwas	Sirup (flüssigen Karamellsirup)
250	Gramm	Pflaumen (Zwetschken), halbiert...entkernt...in Scheiben geschnitten

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rum schaumig rühren. Nach und nach Dotter darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, auf den Abtrieb sieben und mit Sahne alles vermengen. Geschlagenen Eischnee unterrühren. In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform die Hälfte des Teiges füllen, Zwetschken rundum auf den Teig legen und etwas flüssiges Karamell verteilen. Die restliche Hälfte des Teiges einfüllen und nochmals etwas flüssiges Karamell rundum darauf geben. Etwas mit einer Gabel durchziehen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten