

Gugelhupf – dreifärbig

Zutaten:

250 g Butter, 200 g Zucker, 2 Pkg. Vanillezucker, 6 Eier, 350 g Mehl,
1 Pkg. Backpulver, etwas Rum, 3 EL gemahlene Nüsse, 1 EL Kakao,
etwas Milch, Schale von ½ Zitrone,
Staubzucker zum Bestreuen;

Zubereitung:

Eiklar mit 3 EL Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Butter, restlicher Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach den Dotter dazugeben.

Mehl mit Backpulver und Zitronenschale vermischen und zusammen mit dem Schnee, Dottermasse, Rum, Milch und Zitronenschale unter die Masse ziehen. Den Teig in 3 Teile teilen. 1 Drittel mit den Nüssen mischen und 1 Drittel mit Kakao.

Gugelhupf Form mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Zuerst den hellen Teig einfüllen. Mit Einem Esslöffel eine Vertiefung drücken. Dann den dunklen Teig einfüllen. Wieder die Vertiefung drücken und zum Schluss den Nuss Teig einfüllen.

Bei 180°C (Ober.- Unterhitze) etwa 50 Minuten backen. Ca. 15 Minuten auskühlen lassen und dann stürzen. Mit Staubzucker bestreuen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!