

Mostgugelhupf

Zutaten:

250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 5 Eier, 1 TL Zimt, ¼ l Most, 150 g Walnüsse gerieben, 150 g Schokolade klein geschnitten, 350 g Mehl, 2 TL Backpulver

Zubereitung:

Eiklar mit etwas Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter sehr schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen und abwechselnd mit dem Most zum Teig geben. Zum Schluss Nüsse, Schokolade und den Schnee mit dem Teig vorsichtig untermischen. Eine Gugelhupfform mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.

Den Teig gleichmäßig einfüllen und bei 180°C (Ober.- Unterhitze) ca. 1 Std. backen.

Nach etwa 15 Minuten nach dem Backen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Der Gugelhupf schmeckt erst am nächsten Tag so richtig gut!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!