



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Backform
Verfasst von: Katharina Schwaiger

Zutaten

250 G	Topfen
250 G	Zucker
250 G	Butter
270 G	Weizenmehl
30 G	Stärkemehl
5	Eier
1 PKG	Backpulver
1 PKG	Vanillezucker

Abrieb einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

- 1. Zuerst rührt man die Butter schaumig und gibt den Dotter nach und nach dazu, dann die Zeste und das Zucker-Weizenmehlgemisch einrühren.
- 2. Anschließend den cremigen Topfen löffelweise hinzugeben.
- 3. Als Abschluß das Backpulver, Stärkemehl sowie Backpulver löffelweise ebenso in die Masse geben und den steif geschlagenen Schnee unterheben.
- **4.** Den Teig dann in eine befettete Guglhupf-Form füllen und ca. 60 Minuten bei 160 Grad backen.

Zitthofbäuerin's Lieblingsrezept - einfach genießen und gleich lauwarm ausprobieren.

Dieser Guglhupf eignet sich auch gut zum Einfrieren.