Topfengugelhupf

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.