

GUGLHUPF

Du brauchst dazu: 5 Eier, 1 Becher Schlagobers, 250 g Kristallzucker, 250 g Mehl, Backpulver
Kakaoschokolade (da gehen auch Rosinen, Zitronen, Schokoraspeln, Kokos,...ja nach Belieben)



Backform einfetten und
mit Semmelbrösel bestreuen



Eier trennen



Eiklar zu Eischnee steif schlagen



250 g Zucker



250 g Mehl



Backrohr vorheizen, 170°



Backpulver ins Mehl mischen



Zucker und Eigelb schaumig schlagen und danach den Schlagober abwechselnd mit dem Mehl unter das Eigelb heben



Eischnee unter die Teigmasse heben



die Hälfte in die Form gießen



die andere Hälfte vom Teig mit Kakao vermengen



bei 170° ca. 45 min backen



Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

