

OMAS GUGLHUPF

FÜR 1 GUGLHUPF

BACKZEIT: 60 MINUTEN

Zutaten:

250g Bio Dinkelmehl T700
250g Schlagobers
120g Kristallzucker
3 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Pkg. Backpulver
3 EL Milch
3 EL Haselnusscreme

So wird´s gemacht:

- Die Eier trennen, Schlagobers halbfest schlagen und unter weiterem Schlagen, Zucker und Vanillezucker zugeben
- Dotter einrühren, Mehl mit Backpulver versieben und unterheben und die Milch zugeben
- Eiklar zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen
- Ein Drittel der Masse mit Haselnusscreme verrühren.
- Eine Gugelhupfform mit Butter austreichen und mit Mehl oder Brösel bestreuen. Erst die Haselnusscrememasse einfüllen, dann den restlichen Teig draufgeben.
- Den Gugelhupf bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen

TIPP: Statt Dinkelmehl kann natürlich auch Weizenmehl verwendet werden