



Gugelhupf

1 Kuchen



Ca. 45 Min.
Zubereitungszeit



Zutaten

80 g geschmolzene Bayernland
Goldbutter
200 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker
1/8 L Milch

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf schmelzen.
2. Die Springform mit Butter einpinseln und das Mehl gleichmäßig in der Form verteilen.
3. Mehl, Backpulver und Vanillezucker in einer kleinen Schüssel mischen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Milch und die geschmolzene Butter unter die Eischaummasse rühren.
4. Mehlmischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 40 Minuten bei 180° C backen.
6. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen und mit Schlagsahne genießen.
7. Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV