

Geburtstags-Gugelhupf

Möglicherweise wird euch dieses Rezept bekannt vorkommen. Der Eberhofer-Gugelhupf, den ich für Sebastian Bezzel alias Kommissar Franz Eberhofer gebacken habe (ihr kennt ihn vielleicht aus dem Film „Guglhupfgeschwader“), kommt diesmal als Geburtstags-Gugelhupf daher. Ihr braucht einfach nur ein bisschen mehr Deko für obendrauf.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Gugelhupf

4 Eier
100 g Zucker
120 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
220 g Butter
220 g Mehl
2 TL Backpulver
Schale von einer Bio-Zitrone
125 ml Milch

für obendrauf

Puderzucker
Geburtstagskerzen (so viele, wie ihr eben braucht)

Zubereitung

1. Zuerst trennt ihr die 4 Eier. Vorsichtig! Es darf kein Tropfen Eigelb ins Eiweiß plumpsen! Sonst habt ihr statt Ei-Schnee eine Ei-Suppe. Ich hatte das Problem und musste den Ei-Schnee nochmal machen. Also: Trent die Eier sehr sehr vorsichtig und schlagt dann das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif.
2. Danach gebt ihr 220 g weiche Butter in eine andere Schüssel und schlagt sie mit 120 g Puderzucker und 1 Pk. Vanillezucker cremig. Jetzt wird das Eigelb untergerührt.
3. Vermischt dann 220 g Mehl, 2 TL Backpulver und die abgeriebene Zitronenschale. Gebt diese Mischung gemeinsam mit 125 ml Milch zur Butter-Ei-Creme und rührt alles gut durch. Zum Schluss hebt ihr den Ei-Schnee vorsichtig unter.
4. Gebt den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form (ich stäube die Form immer zusätzlich mit etwas Mehl aus) und backt den Kuchen ca. 50 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.
5. Stäbchenprobe....fertig! Wenn der Kuchen ausgekühlt und aus der Form heraus ist, dann nehmt ihr ein Teesieb und pudert den Kuchen schön mit Puderzucker ein. Geburtstagskerzen obendrauf.....let's get the party startet!

