

Eberhofer-Gugelhupf

Ein luftig leichter Gugelhupf - dank des Ei-Schnees. Rezept für den Eberhofer-Gugelhupf für Sebastian Bezzel alias Kommissar Franz Eberhofer.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 50 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 1 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zuerst trennt ihr die 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: Schlagt das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif.
 2. Dann gebt ihr die weiche Butter in eine andere Schüssel und schlägt sie mit dem Puderzucker und Vanillezucker cremig. Jetzt wird das Eigelb untergerührt.
 3. Vermischt dann das Mehl mit dem Backpulver und der abgeriebenen Zitronenschale. Gebt diese Mischung gemeinsam mit der 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 und backt den Kuchen ca. 50 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.
 5. Stäbchenprobe.....fertig!
-