

Topfen-Gugelhupf wie in Österreich

Ein saftiger und super luftiger Gugelhupf – schmeckt wie im Österreich-Urlaub.

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 75 Min. · 1 Portionen

Zutaten

250 g weiche Butter
5 Eier
Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
250 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
250 g Topfen
270 g Mehl
30 g Speisestärke oder Maisstärke
1 Pk. Backpulver
Butter und Semmelbrösel für die Form
Puderzucker für obendrauf

Zubereitung

1. Trennt die Eier und gebt 5 Eigelbe zusammen mit 250 g weicher Butter in eine Schüssel und verrührt das Ganze miteinander.
 2. Gebt die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 250 g Puderzucker und 1 Pk. Vanillezucker dazu und rührt alles nochmal gut durch. Anschließend rührt ihr 250 g Topfen unter.
 3. Vermischt 270 g Mehl, 30 g Speise- oder Maisstärke und 1 Pk. Backpulver miteinander, gebt das Ganze zum Teig und verrührt alles zu einer homogenen Masse.
 4. Schlagt jetzt 5 Eiweiße steif und hebt den Eischnee vorsichtig unter den Teig.
 5. Pinselt eine Gugelhupf-Form mit etwas Butter aus und bestäubt sie anschließend leicht mit Semmelbröseln (Mehl geht natürlich auch). Gebt den Teig hinein und backt den Gugelhupf für ca. 60 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze.
 6. Lasst den Kuchen danach auskühlen, nehmt ihn aus der Form und bestäubt ihn zum Schluss mit Puderzucker.
-