Biskuit-Gugelhupf

Der Biskuit-Gugelhupf ist ein flaumig, leichter Kuchen passend zu einer Tasse Kaffee. Das Rezept gelingt mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
250 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb
200 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupf Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Für den **Biskuit-Gugelhupf** die Eier trennen. Die Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker vermengen und schaumig rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif zu Eischnee schlagen.

3. Das Mehl mit Backpulver vermischen. Abwechselnd Eischnee und Mehl unter die Masse heben. Zitronenabrieb zugeben und verrühren.

4. Die Masse in die Form füllen und zirka 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp