Manner-Schnitten-Gugelhupf

Das Rezept von dem Manner-Schnitten-Gugelhupf ist zügig umgesetzt und perfekt für eine kleine Kaffeepause mit seinen Liebsten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
120 g	Butter (Zimmertemperatur)
180 g	Zucker
3 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eiweiße
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
125 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
225 g	Manner-Schnitten
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Manner-Schnitten-Gugelhupf** eine ca. 22cm Gugelhupfform gut ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Manner-Schnitten in einer Schüssel (oder mit einer Küchenmaschine) zerbröseln.

3. Jetzt die Butter, mit den Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelben cremig rühren.

4. Danach das Mehl, mit dem Backpulver (gesiebt) im Wechsel mit der Milch hinzufügen und unterrühren.

5. Nun die Eiweiße steif schlagen und unter die Teigmasse heben.

6. Als nächstes den Teig in zwei Hälften teilen und eine Hälfte davon in die Form geben.

7. In die andere Hälfte dann die Manner-Schnitten-Brösel unterheben.

8. Jetzt den Manner-Schnitten-Teig ebenfalls in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Tipp

Den Gugelhupf zusätzlich mit einer Schokoladenglasur oder mit etwas Staubzucker verzieren.