Omas feiner Gugelhupf

Ein tolles Rezept für die Kaffeetafel, das kaum Arbeit macht: Omas feiner Gugelhupf ist ganz fix zusammengerührt und backt dann im Ofen vor sich hin.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

100 g	Bitterschokolade (gehackt)
200 g	Butter
5 Stk.	Eier
100 g	Haselnüsse (gehackt)
200 g	Mehl
70 g	Rosinen
3 EL	Rum
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Zucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für das Rezept **Omas feiner Gugelhupf** zuerst die Schokolade, die Nüsse und das Mehl vermischen. Anschließend Vanillezucker, Salz, Butter und 1/3 des Zuckers schaumig rühren.

2. Nun die Eidotter, den Rum und die Rosinen nach und nach zugeben. Den noch verbleibenden Zucker mit dem Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Mehlmischung und den Ei-Schnee untermengen.

3. Eine Form mit Butter bepinseln und bemehlen und in etwa 45 bis 50 Minuten bei 170 Grad fertig backen. Nun den Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Eine Tasse Kaffee ist der ideale Begleiter zu Omas feinen Gugelhupf.