

# Ostergugelhupf

Der Ostergugelhupf ist ein einfaches Rezept für eine köstliche Mehlspeise. Ein feiner, süßer Kuchen für ihr Osterfest.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
200 g	Staubzucker
250 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
275 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Bio-Zitrone
30 g	Speisestärke
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
	Semmelbrösel (für die Form)
200 g	Staubzucker
1 Schuss	Milch (oder Zitronensaft)
	Streusel (bunte, zum Verzieren)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Ostergugelhupf** die Eier trennen. Das Eiklar zu einen lockeren Eischnee schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke versieben und zur Seite stellen. Den Backofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

2. Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz und der Zitronenschale cremig aufschlagen. Danach die Eidotter hinzugeben und mit der Masse verrühren. Dann den Magertopfen dazu mischen. Mehlmischung hinzugeben und kurz mit der Masse verrühren. Zuletzt in 2-3 Schritten das Eiweiß unter den Teig heben.
3. Eine Gugelhupf Form mit Butter befetten und mit den feinen Semmelbröseln bestäuben.
4. Die Teigmasse in die Form füllen und zirka 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und danach aus der Gugelhupf Form stürzen.
5. Den Guss mit gesiebten Staubzucker und Milch oder Zitronensaft nicht zu dünn anrühren. Abschließend den Ostergugelhupf mit dem Guss glasieren und bunte Streusel bestreuen.

## Tipp

Den Ostergugelhupf anstelle der Streusel mit kleine, bunte Ostereier verzieren.