Rahmgugelhupf

Das unkomplizierte Rezept für den Rahmgugelhupf lässt sich leicht nachbacken. Mit wechselnden Zutaten wird der Nachmittagskuchen nie langweilig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Eidotter
250 g	Mehl (glatt)
250 g	Sauerrahm
250 g	Staubzucker
200 g	Nüsse (gerieben)
80 g	Kakaopulver
4 Stk.	Eiklar
130 ml	Pflanzenöl
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rum
2 EL	Butter (für die Form)
3 EL	Mehl (für die Form)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Der **Rahmgugelhupf** darf als Kaffeeklassiker auf keiner Kaffeetafel fehlen. Zu Anfang Backofen auf 180 Grad anheizen.

2. Eier trennen und Dotter mit Staubzucker aufschlagen. Sauerrahm und Öl einfließen lassen und kräftig weiterrühren. Den Abrieb einer unbehandelten Zitrone zum Teiggemisch geben.

3. In einer zweiten Schüssel Eiklar sowie Salz steif schlagen. Mehl mit Backpulver versieben, Nüsse und Kakao hinzufügen.

4. Eischnee und Mehlgemisch im Wechsel zur Dotter-Zucker-Mischung geben. Der Rum verleiht dem Ganzen das gewisse Etwas.

5. Mit Butter die Innenfläche der Gugelhupfform einfetten und Mehl darauf streuen. Nun den Teig für die nächsten 50 und 60 Minuten im Ofenrohr backen. Nach dem Überkühlen mit Staubzucker dekorieren und anrichten.

Tipp

Steif geschlagenes Schlagobers zum Rahmgugelhupf servieren.