Topfen-Gugelhupf

Der Topfen-Gugelhupf ist ein Klassiker in der traditionellen österreichischen Küche. Egal zu welchen Anlass, ob Kaffeekränzchen oder Geburtstag er schmeckt einfach immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

300 g	Mehl griffig
5 Stk.	Eier
250 g	Staubzucker
250 g	Butter
250 g	Topfen (20% Fett i.Tr.)
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
	Zitronenabrieb
	Butter (für die Form)
	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Der **Topfen-Gugelhupf** ist einfach in der Zubereitung und schmeckt gut. Dafür den Backofen auf 160 C° vorheizen. Die Eidotter vom Eiweiß trennen. Die Dotter mit der weichen Butter schaumig verrühren. Danach Staubzucker, Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale und den Topfen einrühren.

2. Das griffige Mehl mit dem Backpulver vermengen, und löffelweise zur Masse geben. Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

3. Eine Gugelhupf Form mit flüssiger Butter auspinseln, und mit Semmelbröseln bestreuen. Die

Form mit der Masse befüllen ca. 60 min. im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp

Den Topfen-Gugelhupf großzügig mit Staubzucker bestäuben.