

# Topfengugelhupf

Ein klassisches Rezept aus Österreich: Hier gehört der Topfengugelhupf zu den beliebtesten Kuchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

200 g	<a href="#">Butter</a>
250 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
175 g	<a href="#">Topfen</a>
1 EL	<a href="#">Rum</a>
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
400 g	Mehl
100 g	Maisstärke
1 Packung	Backpulver
200 ml	Milch
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Topfengugelhupf** den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen und nach und nach die Eidotter unterrühren. Mit Topfen, Rum, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale vermengen. Die Milch dazugeben.

2. Mehl mit Maisstärke und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Alles gut mischen. Zuletzt das Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben. Im Ofen 50-60 Minuten backen. Danach noch weitere 10 Minuten im offenen Ofen stehen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Den Topfengugelhupf vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.