

Vanille-Gugelhupf

Der Vanille-Gugelhupf ist eine einfache aber vorzügliche Mehlspeise. Ein schnelles Kuchen-Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

350 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
150 g	Zucker
2 Packungen	Bourbon Vanillezucker
250 g	Butter (weich)
5 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
50 ml	Milch
Nach Belieben	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 22 cm)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit etwa 22 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Das Weizenmehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen.
3. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren, das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote zugeben. Jetzt die Mehlmischung zur Masse sieben, Milch hinzufügen und zu einem Teig rühren.

4. In die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
5. Den **Vanille-Gugelhupf** vom Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen Küchenrost stürzen. Nach Belieben mit Staubzucker garnieren und servieren.

Tipp