

## WIE VON

## Mama



Mitglieder einer Großfamilie kennen es: Sonntagnachmittag ist Kaffee- und Kuchen-Zeit. Bei Mama oder Oma im Garten und auf der Terrasse schmecken Kekse, Torten und allen voran der Gugelhupf einfach am besten. Der liebste Kuchen vieler Österreicher ist in seiner klassischen Variante aber auch ganz einfach selbst zu backen!

## ZUBEREITUNG

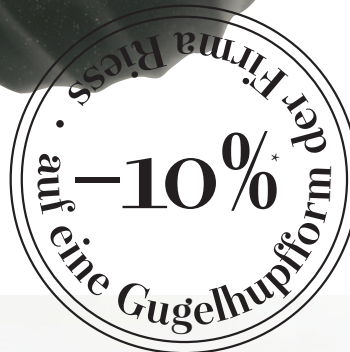
Zu Beginn das Backrohr vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180°C bzw. Heißluft: 160°C). Danach weiche Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Mehl und Backpulver darübersieben und die Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse anschließend in eine befettete sowie bemehlte Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 45 Minuten goldbraun backen. Als Finish auf den abgekühlten Gugelhupf Staubzucker rieseln lassen.

Gugelhupf-Backformen der Firma Riess (im Bild), Küchenwaagen, Rührschüsseln, Schneebesen, Kochlöffel und viele weitere wertvolle Küchenhelfer gibt es in der Küchenfee am Franziskanerplatz.

## Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 Dotter (Größe M)
- 3 Eiklar (Größe M)
- 100 g Zucker
- 300 g glattes Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 1/8l Milch



## KONTAKT

KÜCHENFEE  
 Haus- und Küchengeräte  
 Franziskanerplatz 11, 8010 Graz  
 Tel.: 0 316/84 90 18  
 kuechenfee@gmx.at  
 www.kuechenfee-graz.com