

Frühlings-Menü! Rezept: Redaktion/Foto: livingpress.de\_Villeroy&Boch  
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN März-April 2018

## Gugelhupf

Zutaten für eine Gugelhupf-Form von 1,5 l Inhalt  
 (ca.12 Stück)

250 g weiche Butter, 350 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 5 Eier, 500 g Mehl, 1 P. Backpulver, 100 ml Milch, Fett für die Form

*Zubereitung* Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten und kühl stellen. Butter und Eier mind. 30. Min. vorher aus dem Kühlschrank holen. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Butter, Zucker und Vanillezucker weiß-schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver sieben und mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen. Den Backofen in den ersten 40 Min. nicht öffnen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt und speckig wird. Die Garprobe mit einem Holzstäbchen machen. Den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen, erst dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.



Mit gemischten Früchten der Saison, natur oder gezuckert, ganz nach Geschmack, umlegen und mit leicht geschlagener, evtl. mit etwas Likör aromatisierter Sahne servieren.

Ganz hervorragend hierzu passt ein Crémant rosé.