

→ OBERS – GUGLHUPF

Zutaten

- 4 Dotter/Schnee
- 25 dag Zucker
- Zitronenschale/soft
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 25 dag Mehl und 1 Backpulver mischen
- 1/4 l geschlagenes Obers
- ev. Rosinen u. Schokoflocken

Zubereitung

- Dotter, die Hälfte Zucker, Vanille, Zitrone und Salz schaumig rühren. Eiklar mit restlichem Zucker schlagen.
- Die Dottermasse mit Schlagobers und Mehl mischen, zuletzt den Schnee untermengen.
- In eine gefettete Form füllen - Guglhupf oder Rehrückenform - ca. 150° 1/2 Stunde backen.



Guten Appetit

wünscht Eva Meinhart, Küchenleiterin der FraGastro Vöcklabruck

