Burgenländischer Schlagobers-Gugelhupf

Fotos Claudia Kraft

Rezept von hier http://www.ichkoche.at/burgenlaendischer-schlagobersgugelhupf-rezept-221180 und von Claudia Kraft auf CC umgewandelt

Zutaten:
250 g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Stück Eier
250 g Mehl (glatt) (in D normales 405er Mehl)
1/2 Pkg. Backpulver
1 Becher Sahne 250 ml
2 EL Kakaopulver
3 EL Haselnusslikör bzw. Rum (oder bei Kindern Milch)

Zubereitung:
Zuerst Sahne mit dem Ballonbesen steif schlagen und zur Seite stellen.

Dann zweite Schüssel einspannen, Schneebesen abspülen und einspannen.

Eier, Zucker, Vanillezucker auf hoher Stufe 15min schaumig geschlagen.

Mehl mit Backpulver verrühren und dann alles zusammenmischen

(in die Eiermasse kommt zuerst die Sahne, im Anschluss die Mehlmischung).

Kakao mit Rum (es geht auch Milch bei Kindern) vermischen (z.B. in der freien schon benutzen Schüssel mit Ballonschneebesen). Die Masse aufteilen auf die zwei Schüsseln (eine mit Kakao, eine ohne Kakao).

Kranzform ausfetten und bebröseln und den hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Bei 150 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Anmerkung Gisela M: Zucker auf 225 gr. reduziert schmeckte auch sehr gut. Und lt. Karin Heytmanek langen 180 gr. auch.