

Marie`s Beergru-Gugelhopf

Ein Glarner Geheimrezept



von: njoy-food

Für 1 Kuchen

Zutaten:

125 g Butter
 200 g Zucker
 4 (240 g) Eier
 1 Päckchen (8 g) Vanillezucker
 150 g Mandel(n) gemahlen
 100 g Mehl
 0.5 Päckchen (8 g) Backpulver
 150 g Rosinen hell, in Wasser eingelegt (2 Stunden)

Nährwerte für 1 Kuchen

Brennwert	3.360 kcal 14.069 kJ
Eiweiß	61,8 g
Fett	168,7 g
Kohlenhydrate	393,7 g

Bitte auch die Hinweise zur Nährwertberechnung beachten.

Zubereitung

- 1 Backofen auf 180 Grad vorheizen
- 2 Gugelhopfform einfetten, leicht bemehlen und in den Kühlschrank stellen.
- 3 Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Mixer schaumig rühren.
- 4 Mit einem Holzlöffel Mandeln, Mehl, Backpulver und die Rosinen unter die Eiermasse ziehen.
- 5 In die Backform füllen und ca. 35 Minuten backen.
- 6 Holzstächen oder Stricknadelprobe machen.
- 7 Etwa 20 Minuten in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen sonst an der Form kleben bleibt. Anschließend auf eine schöne Kuchenplatte stürzen und genießen.



Tipp:

Nach Bedarf mit Puderzucker bestäuben.

Den ausgekühlten Beergru-Gugelhopf im Kühlschrank aufbewahren.



Arbeitszeit: 20 Minuten
 Koch-/Back-/Trockenzeit: 35 Minuten
 Ruhe-/Reife-/Gefrierzeit: 2 Stunden
 Fertig in: 2 Stunden 55 Minuten