

## Gugelhupf

### ZUBEREITUNG

Rosinen putzen, waschen und mit Rum marinieren. Eier mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker im Wasserbad (40°C) dickschaumig schlagen. Mit der Rührmaschine kalt schlagen. Gesiebtes Mehl locker einheben und die auf 100°C erhitzte Butter (kochend) samt den Rosinen einrühren. Die Masse in eine gut bebutterte und mit den Vollkornbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen und bei 160°C ca. 65 Minuten backen. Den Gugelhupf 10 Minuten leicht überkühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen. Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.



### ZUTATEN

6 Eier

600 g Kristallzucker

geriebene Schale einer halben Zitrone

1 Pkg. Vanillezucker

350 g Mehl

250 g Butter

100 g Rosinen

2 EL Rum

Butter und Vollkornbrösel für die Form

Staubzucker zum Bestreuen