

Rezept für den legendären Gugelhupf von Frau Waas

Nr. 1: Die Zutaten

Wer diesen köstlichen Gugelhupf backen will, braucht dazu:

*250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, einen EL Milch, 250 g Mehl,
einen TL Backpulver, 3 EL gemahlene Haselnüsse, einen EL Kakao und einen TL Zimt.*

Wenn Du alles beisammen hast, beginn!

Nr. 2: Die Zubereitung des Kuchens

*Zuerst nimmst Du die Eier, schlägst sie auf und trennst das Eigelb vom Eiweiß. Vorsicht,
dazu braucht man Übung! Das Eiweiß gibst Du in eine kleine Schüssel und rührst es so lange mit
dem Rührgerät, bis sich ein dicker, weißer, fester Schaum bildet. Dann stellst Du es zur Seite.
In eine größere Schüssel klist Du die Butter und verrührst sie mit dem Zucker, dem Vanillezucker
und dem Eigelb. Du musst so lange rühren, bis kleine Bläschen entstehen. Das Mehl musst Du gut
mit dem Backpulver vermischen, dann lässt Du es nach und nach mit in die Schüssel rieseln.*

Jetzt kannst Du auch die Haselnüsse, den Kakao, den Zimt und die Milch in den Teig geben.

Nun kommt der Eierschnee an die Reihe. Den musst Du vorsichtig unter den Teig heben.

Hast Du alles gut vermischt, dann darfst Du den Teig nicht jetzt schon aufessen, sondern es folgt

Nr. 3: Das Backen des Kuchens

Den Backofen musst Du auf 180° vorheizen, damit Dein Gugelhupf schön durchgebacken wird.

*Die Kuchenform reibst Du mit Butter aus und streust ein paar Haselnussstückchen hinein.
Jetzt gibst Du den Teig in die Kuchenform und stellst das Ganze in den Backofen. Dort muss der
Gugelhupf etwa eine Stunde backen, bis er goldgelb ist. Du wirst sehen, wie fein er schmeckt!*

Guten Appetit wünscht

Deine Frau Waas

