



Sonnengugelhupf

Zubereitung

Den Staubzucker fein sieben und mit den Eiern und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls sieben-anschließend unter die Eier-Zucker Masse rühren.

Den Obers in einer separaten Schüssel aufschlagen und zum Schluss vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.

In eine mit Öl ausgepinselte Gugelhupfform geben und bei 190 Grad ca. 40 Minuten lang backen. Wenn er ausgekühlt ist mit Zuckerglasur nach Belieben verzieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Doppler.

Zutaten

4 Eier

210 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker

1/4 Liter Obers

250 g Mehl

1/2 Packung Backpulver