

Mein Lieblings-Gugelhupf

Von Irmgard Landthaler

Zutaten:

3 Eier
¼ Liter Schlagsahne
3 EL Milch
250 g Mehl
3 EL Nutella
Butter und Mehl für die Form
½ Päckchen Weinstein-Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Kristallzucker

Zubereitung:

- Eier in Dotter und Eiklar trennen.
- Schlagsahne halbfest schlagen, unter weiterem Schlagen Zucker und Vanillezucker einarbeiten, Dotter unterrühren.
- Mehl und Backpulver sowie die Milch unterheben.
- Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.
- Das Nutella unterheben.
- Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.
- Die Teigmasse einfüllen und bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Ergibt 10 Stück

Als Beilage schmeckt halbgeschlagene Sahne.

Pro Stück:

280 Kalorien 5 g Eiweiß
80 mg Kalium 75 mg Phosphor (1PE)