



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
250 g	Staubzucker
250 g	Butter
270 g	Mehl griffig
30 g	Stärkemehl
5	Eier
1 Pkg.	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Zitronenschale

Topfengugelhupf

Luftig und Erfrischend

Anleitung

Zubereitung

1. Butter und Dotter schaumig abrühren.
2. Die Zitronenzesten mit dem Zuckergemisch schaumig einrühren.
3. Den Topfen cremig rühren und löffelweise in die Buttermasse dazugeben.
4. Das mit Backpulver und Stärkemehl gut vermischte Mehl löffelweise beimengen und ebenfalls gut durchrühren.
5. Den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
6. Den Teig in die mit Butter und Brösel ausgestrichene Gugelhupfform füllen.
7. Ca. 60 Minuten bei 160 °C backen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing