



## Benötigte Zutaten

|          |   |
|----------|---|
| 4        | Eier                                    |
| 200 g    | Premium Teebutter                       |
| 200 g    | Staubzucker                             |
| 130 g    | Nüsse gehackt                           |
| 70 g     | Schokolade                              |
| 200 g    | Mehl                                    |
| etwas    | Salz                                    |
| 1/2 Pkg. | Backpulver                              |
| 1 Pkg.   | Vanillezucker                           |
| etwas    | Rum                                     |
| etwas    | Premium Alpenmilch                      |
|          | Premium Teebutter<br>(zum Einfetten)    |
|          | Premium Schlagobers<br>für die Garnitur |

## Köstlicher Guglhupf

Backen Sie einen saftigen Guglhupf mit Salzburg Milch! Dieses traditionelle Rezept begeistert mit fluffigem Teig und feinem Aroma. Perfekt für jede Kaffeetafel und einfach zuzubereiten.

## Anleitung

### Zubereitung

1. Backrohr auf 170 Grad vorheizen.
2. Eier trennen.
3. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
4. Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren.
5. Die restlichen Zutaten vermengen.
6. Unter die Butter-Ei-Masse mischen.
7. Diesen Teig vorsichtig unter den Eischnee heben.
8. Die Gugelhupfform einfetten und mit dem Teig befüllen.
9. Etwa eine Stunde im Rohr backen.
10. Auskühlen lassen.
11. Stürzen und mit geschlagenem Obers servieren.

Quelle: Kulinarische Geheimnisse Salzburg, Metroverlag



*SalzburgMilch*



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten