



Benötigte Zutaten

250 g	Rumtopf (mind. 300 g Frucht)
200 g	Zucker
250 g	Premium Teebutter
4	Eier
400 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
6 EL	Milch
Prise	Salz

Rumtopfguglhupf Mit Zuckerguss-Rum-Glasur

Anleitung

1. Rumtopffrüchte gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit zurückbehalten.
2. Zucker und Butter schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier einarbeiten.
3. Mehl, Backpulver und Milch abwechselnd in den Teig geben.
4. Die Rumtopffrüchte stauben und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Teig in eine gefettete und gestaubte Gugelhupfform geben.
6. Gebacken wird der Rumtopfgugelhupf bei 200 Grad für rund eine Stunde.

Zubereitung Guss

7. Puderzucker mit 60-80 ml Rumtopfflüssigkeit glatt rühren und den Gugelhupf damit überziehen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten