



## Benötigte Zutaten

4	Eier
140 g	Zucker
120 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
250 g	Weizenmehl
100 g	geriebene Walnüsse
250 g	Premium Schlagobers

## Rahmgugelhupf

### Anleitung

1. Die Eier trennen und Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Den Dotter, Zucker und Butter gut verrühren.
3. Das Weizenmehl, Backpulver, Walnüsse und Schlagrahm dazugeben und nochmals kurz verrühren.
4. Am Schluss den Eischnee unterheben.
5. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.



Ein Rezept von  
[backenmitchristina.at](http://backenmitchristina.at)