Guglhupf mit Quark
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Butter o. Margarine, 250 gr Quark, 250 gr Mehl, 210 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175°C vorheizen.
Guglhupfform einfetten (bei Silikonformen nicht notwendig).

Die Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Zucker + Vanillezucker, Eigelb und Quark dazu geben. Anschließend das Mehl und Backpulver einrühren. Zum Schluss vorsichtig den Eiweißschnee (geschlagenes Eiweiß) unterheben.
Teigmasse in die Guglhupfform einfüllen und abhängig vom Backofen ca. 60 Min 175°C backen (Stäbchenprobe). Dieser Guglhupf bleibt durch den Quark sehr saftig!