

Quark-Gugelhupf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 unbehandelte Zitrone, 4 Eier, 250 gr Quark, 375 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 3 Esslöffel Rum, 100 gr gehackte Mandeln, 100 gr Sultaninen, 1 Esslöffel Fett, 2 Esslöffel Brösel.

Die Zubereitung:

Ofen auf 175 Grad vorheizen, weiche Butter mit Zucker, Salz, der Zitronenschale und den Eiern sehr schaumig rühren, den Quark unterheben. Das Mehl und Backpulver in die Quarkmasse sieben und samt Rum, Mandeln und Sultaninen unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Gugelhupfform geben und auf der untersten Schiene des heißen Ofens rund 70 Minuten backen. Den Quarkgugelhupf auf einem Gitter erkalten lassen und mit einer Glasur nach Belieben verzieren.
Guten Appetit!