

Unser Elysée Gugelhupf

Ein besonderes Schmankerl für Sie – das Rezept unseres beliebten Elysée Gugelhupf aus dem Boulevard Café!

Zutaten

200 g Rosinen
80 g Rum
350 g Butter
350 g Zucker
6 mittelgroße Eier
115 g Sahnequark
285 g Mehl
20 g Backpulver
200 g Mandelgrieß

Vorbereitung

Die Rosinen in dem Rum übernachten lassen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 170°C Umluft vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier, Quark und den restlichen Rum langsam dazu geben. Danach das gesiebte Mehl, das Backpulver und den Mandelgrieß langsam unterarbeiten. Die abgetropften Rosinen mit ein wenig Mehl bestäuben. Unter die fertige Masse heben und in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform abfüllen. Den Gugelhupf für 70 Minuten in den Backofen geben.

Guten Appetit!

