



# Schlagobers als Hauptakteur

AUFGESCHLAGENES OBERS ZUM GUGELHUPF SERVIEREN KENNEN WIR, ES JEDOCH ALS HAUPTZUTAT UND DANN AUCH NOCH ALS NAMENSGEBER ZU VERWENDEN - DAS IST NEU. MIT UNSEREM UNIPUR SCHLAGOBERS HAT DIE BLOGGERIN LILLY VON LILLYTIME EINEN SAFTIGEN GUGELHUPF GEZAUBERT.

## Saftiger SCHLAGOBERS- GUGELHUPF

### ZUTATEN

**5 UNIPUR Freilandeier**

**175 g Staubzucker**

**8 g Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**250 ml UNIPUR Schlagobers**

**10 g Weinsteinbackpulver**

**250 g UNIPUR Weizen-**

**mehl glatt**

**3 EL UNIPUR Milch**

**15 g Kakao**

**Butter zum Einfetten  
der Backform**

**Brösel oder Mehl für  
die Backform**

**Staubzucker zum**

**Bestreuen**

1. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

2. Schlagobers cremig schlagen und unter das Dottergemisch heben.

3. Backpulver und Mehl in den Teig sieben. Danach den Eischnee unterheben.

4. Zwei Drittel des Teiges in eine eingefettete, mit Mehl oder Bröseln ausgestreute Gugelhupf-form geben und glatt streichen.

5. Den Kakao in der Milch auflösen und mit dem restlichen Teig verrühren.

6. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig ver-teilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. So entsteht ein Marmor-muster.

7. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 180 °C ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

8. Den Gugelhupf vorsichtig aus der Form lösen und leicht mit Staubzucker bestreuen.

zum Rezept



Weitere Rezepte sowie Tipps und Tricks der Bloggerin Lilly findet ihr auf unserem Blog „BLOGpur“

[www.unipur.at/blogpur/](http://www.unipur.at/blogpur/)





# Tipps

## - Backform einfetten -

Einfetten macht Sinn und erleichtert das Stürzen des Kuchens aus der Form!

Damit sich die Zutaten während des Backens nicht an der Form festsetzen und beim Stürzen an ihr kleben bleiben, sollte man die Gugelhupfform vorher unbedingt einfetten.

**Je mehr Ecken und Wölbungen** die Backform hat, **desto sorgfältiger** muss die Form eingefettet werden.

Zum Einfetten nimmt man **am besten Margarine oder weiche Butter**. Rand, Ecken und Boden sollten gut mit Fett bedeckt sein, damit nichts haften bleibt.

Am besten verwendet man zum Einfetten einen **Backpinsel oder ein Stück Küchenpapier**.

Wer auf Nummer sicher gehen möchte, **bröseln oder bemehlt die Form nach dem Einfetten**. Die zusätzliche Schutzschicht sorgt auch für eine **knusprige Kruste**.

