



# KÜCHEN DEERN

smeeft nich. gifft dat nich

## ZUTATEN

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 6 Eier
- 2 EL Rum
- 2 TL Zitronensaft
- 130ml Milch
- 300g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Prise Salz
- 10g Backkakao
- 50g rote Grütze Erdbeere
- 250g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 100g Schokoglasur

## REZEPT: FÜRST PÜCKLER GUGLHUPFS

1. Ofen auf 175° vorheizen
2. Für den Grundteig Butter mit Zucker schaumig rühren, Vanilleextrakt, Eier, Rum und Zitronensaft nach und nach zugeben
3. 100ml Milch zum Teig geben und die restlichen 30ml zur Seite stellen
4. 280g Mehl mit Backpulver und Salz mischen und nach und nach zum flüssigen Teig geben. Anschließend den Teig auf drei Schüsseln aufteilen
5. Für den Schokoladenteig den Backkakao und die übrigen 30ml Milch in eine der Schüsseln geben und gut mit dem Grundteig verrühren
6. Für den Erdbeerteig die rote Grütze und die übrig gebliebenen 20g Mehl in eine der Schüsseln geben und gut mit dem Grundteig verrühren
7. Der Vanilleteig entspricht dem Grundteig
8. Backform je nach Material einfetten und bemehlen. Bei Silikon ist dieser Schritt nicht zwingend nötig
9. Die Form zunächst mit dem Schoko- und anschließend dem Erdbeer- und Vanilleteig füllen. Anschließend alle Teige kurz ineinander verrühren. Bei den kleinen Formen sind Schaschlikspieße sehr gut dafür geeignet - bei großen Formen ist eine Gabel optimal
10. Mini-Guglhupfs für ca. 15 Minuten backen. Die Große Version braucht dagegen 45-60 Minuten
11. Kuchen kurz auskühlen lassen und auf ein Gitter setzen. Puderzucker mit dem Eiweiß und etwas Wasser zu einer dicken Zuckermasse verrühren und über die Küchlein/den Kuchen geben. Alternativ Schokoglasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen und über die Küchlein/ den Kuchen geben. Nach Lust und Laune dekorieren

REICHT FÜR 40 KLEINE ODER  
1 GROSSEN KUCHEN  
DAUERT 30 BZW. 60 MINUTEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeeft nich. gifft dat nich

