Quarkgugelhupf
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Butter, 300 gr Mehl, 0,125 kg Quark, 120 gr Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 0,125 l Milch, 1 Esslöffel Rum, 1 Esslöffel Backpulver.

Die Zubereitung:

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und gleichzeitig mit der Milch unter die Masse rühren.
Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

Guten Appetit!