

CRUNCHY CREAM MARMOR GUGELHUPF

Backform einfetten, bemehlen, kühl stellen.

Butter in einer Schüssel weich werden lassen.
Zucker und Vanillezucker beigegeben, rühren bis sich der
Zucker aufgelöst hat.

Ein Ei nach dem anderen beigegeben, gut verrühren.
Milch und Rahm darunterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Masse
rühren. Teigmasse halbieren.

CRUNCHY CREAM mit einer Teighälfte verrühren.
Die beiden Teigmassen abwechselungsweise in die vor-
bereitete Form geben. Für die Marmorierung die
Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchmischen.

Backen: etwa 60 Minuten auf der untersten Rille des
190 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen,
etwas abkühlen lassen. Gugelhupf auf ein Gitter stürzen,
vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



KOUGLOF MARBRE CRUNCHY CREAM

Beurrer et fariner le moule puis réserver au frais.

Laisser ramollir le beurre à température
ambiante dans un bol. Ajouter le sucre et le sucre vanillé
et mélanger jusqu'à ce que ceux-ci soient dissouts.

Ajouter les oeufs un à un et bien mélanger.
Incorporer le lait et la crème.

Incorporer la farine, la levure chimique
et le sel au mélange. Diviser la pâte en deux.

Mélanger le CRUNCHY CREAM avec une moitié de la pâte.
Verser les deux pâtes alternativement dans le moule
préparé. A l'aide d'une fourchette, faire des spirales dans
la pâte pour qu'elle devienne marbrée.

Cuisson: environ 60 minutes sur la rainure inférieure
du four préchauffé à 190 degrés. Retirer du four et laisser
légèrement refroidir. Retourner le kouglof sur une
grille et le laisser complètement refroidir. Saupoudrer de
sucre glace.

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
4 Eier
4 EL Milch
4 EL Rahm
300 g Weissmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g CRUNCHY CREAM
wenig Puderzucker

Ergibt 12 Portionen
Vor- und zubereiten: etwa 20 Minuten
Backen: etwa 60 Minuten
1 Gugelhupf-Form von etwa 2 ¼ Litern
Nährwerte / Portion: 432 kcal

250 g de beurre
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 oeufs
4 cs de lait
4 cs de crème entière
300 g de farine
2 cc de levure chimique
1 pincée de sel
150 g de CRUNCHY CREAM
Un peu de sucre glace

Pour 12 portions
Préparation: environ 20 minutes
Cuisson: environ 60 minutes
1 moule à kouglof d'environ 2 ¼ litres
Valeur nutritive / portion: 432 kcal

