



## OVO GUGELHOPF



## ZUBEREITUNG OVO GUGELHOPF

### ZUTATEN

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

### ZUBEREITEN

1. Backform einfetten, bemehlen, kühl stellen.
2. Butter in einer Schüssel weich werden lassen.  
Zucker und Vanillezucker begeben, rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Ein Ei nach dem anderen begeben, gut verrühren.  
Milch und Rahm darunterühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Masse rühren. Teigmasse halbieren.
5. Crunchy mit einer Teighälfte verrühren.  
Die beiden Teigmassen abwechslungsweise in die vorbereitete Form geben. Für die Marmorierung die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchmischen.
6. 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.