

Gugelhupf mit Vanille

Zutaten:

350 g Mehl
50 g Speisestärke
200 g Zucker
5 Eier
250 g weiche Butter
50 ml Milch
2 Päckchen Vanillearoma
1 Päckchen Backpulver
Paniermehl
Puderzucker

Zubereitung:

- Butter und Eier cremig rühren.
- Milch und Vanillearoma unterrühren.
- Backpulver, Mehl, Zucker und Speisestärke vermischen.
- Mehlmischung unter die Eiercreme rühren.
- Eine Gugelhupfform einfetten.
- Form mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 55 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.