

FEINER GUGLHUPF

4 Eier, 20 dag Zucker, 1 Pk. Vanillezucker,
1/2 Pk. Backpulver, 20 dag Mehl griffig,
20 dag kochend heiße Chagarine od. Butter;

Eier, Zucker und Vanillezucker ca. 10 min
sehr schaumig rühren; Mehl mit Backpulver
versieben und vorsichtig unterheben;
zum Schluß die kochend heiße Chagarine
unterrühren; Den Teig in eine befestete und
mit Brösel ausgesteute Form geben!

Im vorgeheiztem Rohr bei 175 Grad
ca. 1 Std. backen! Nadelprobe!

Gutes Gelingen
wünscht Maria Depil

Maria DEPIL
Fischböckauer Str. 14
4655 VORCHDORF
07614 / 21 251