

Vanille-Sahne-Gugelhupf

400 g Butter, weich, in Stücken und etwas mehr zum Einfetten

Paniermehl zum Ausstreuen

6 Eier

400 g Zucker

30 g Vanillezucker, selbst gemacht

200 g Sahne

400 g Mehl

2 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Pck. Backpulver

Backofen auf 180°C vorheizen. Gugelhupfform (Durchmesser 22 cm) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren.

Sahne, Mehl, Puddingpulver und Backpulver zugeben, mithilfe des Spatels 1 Min./Stufe 6 verrühren. Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben, 1 Stunde (180°C) backen, ggfs. nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken. Kuchen in der Form abkühlen lassen, aus der Form nehmen, in 20 Scheiben schneiden und servieren.

Tipp:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Maren Janssen

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: madebymaren@gmail.com

www.madebymaren.de