



Marillen-Backstube Teil 2.

Saftiger Marillen-Gugelhupf

Aus STAUD'S kleiner Kochschule

Den Zucker mit dem Vanillemark und der weichen Butter schaumig schlagen. Die Eier unterrühren. Das Mehl und Backpulver hinzufügen und einige Minuten aufschlagen. Eine Gugelhupf-Form einfetten und ein Drittel des Teiges einfüllen. Abwechselnd STAUD'S Limitierte Marille, ein weiteres Drittel des Teiges und wieder Konfitüre obenauf geben. Mit dem Rest des Teiges auffüllen und den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für eine Stunde backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Wussten Sie, ...

dass STAUD'S Limitierte Konfitüren schon seit über 20 Jahren die genaue Herkunft der Früchte dokumentieren? Diese hier stammen aus dem Venusberg Garten der Familie Schauer in Willendorf-Wachau.

EINKAUFSZETTEL

1 Gugelhupf oder 12 Stück | Braucht ca. 1 Stunde, 15 Minuten
180 g Zucker | Mark einer Vanilleschote | 225 g weiche Butter |
4 Eier | 475 g Mehl | 1 Pkg. Backpulver | etwas Butter für die
Form | Staubzucker zum Garnieren | 275 g STAUD'S Limitierte
Marille aus dem Venusberg Garten der Familie Schauer, Willen-
dorf-Wachau

