

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Guetzligugelhopf

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifefchannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Die Guetzli in einem Gefrierbeutel abfüllen
- Mit einem Wallholz die Guetzli zu Bröseln mahlen
- Die Milch in einer Pfanne erhitzen und aufkochen, die Guetzli begeben und quellen lassen
- Die Eier mit dem Puderzucker mischen und mit einem Mixer aufschlagen
- Die gequollenen Guetzlibrösel und den Rum unter die Ei-Mischung rühren
- Das Weissmehl und das Backpulver dazusieben und gut verrühren
- Die Gugelhupfform ausbuttern
- Die Kuchenmasse in die Form geben und gleichmässig verteilen
- Den Kuchen für ca. 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen
- Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und danach stürzen

Zutaten

500 g übrig gebliebene Guetzli
300 ml Milch
4 Eier
90 g Puderzucker
2 EL Rum
100 g Weissmehl
1 Pck Backpulver