



## ZUTATEN

---

### Für den Hefeteig

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Butter
- 200 ml Milch
- etwas Salz

wahlweise:

- 60g gehobelte Mandeln
- Puderzucker zum bestäuben

# Pfälzer Gugelhupf

*Original Rezept von C. Roth*

 12 Stück

 2 Stunden

Ergänzt durch seine neutrale, schwach gesüßte Art, bestens Sekt und Wein. Wann immer Sie ihn genießen – zum Sektfrühstück, nachmittags, abends, allein oder in einer fröhlichen Weinrunde. Frisch schmeckt er am besten.

Die Kunst des Gugelhupfkuchen-Backens liegt im Gehen lassen des Teiges. Er sollte um das Doppelte aufgehen.

Der Hefeteig wird in einer Napfkuchen- / Gugelhupfform gebacken, außen hell, innen luftig und locker. 180° C Umluft - ca. 30 Minuten backen.

Nach dem er ausgekühlt ist, kann er mit etwas Puderzucker bestäubt werden.