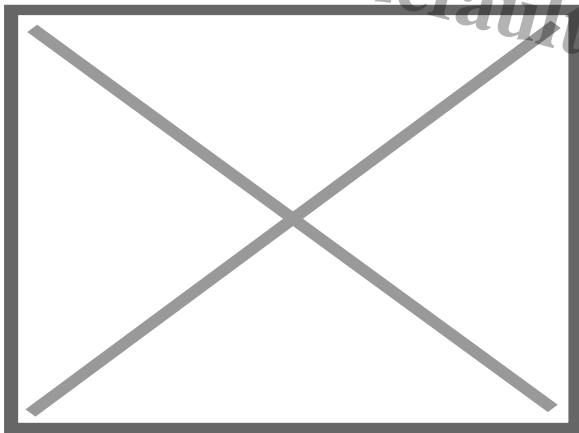




## Joghurt Gugelhupf

### Description



Zutaten für den Teig:

150 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

250 g Naturjoghurt

4 Eier

1 Prise Salz

Zutaten für die Creme:

500 g Naturjoghurt

4 St. Eigelb

40 g Maisstärke

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Eigelbe dazugeben. Zum Schluss Mehl unterrühren und den Eischnee vorsichtig unter heben.

Den Teig in einer gefetteten und bemehlten Backform geben und bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen. Die Backofentür nicht aufmachen, da sonst der Teig zusammenfällt.

Für die Creme im Wasserbad Joghurt, Puderzucker, Eigelbe und Stärke mit einem Handrührgerät steif schlagen, vom Wasserbad nehmen und mit Folie abdecken und auskühlen lassen.

### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Juni 21, 2017

### Author

jeanny