

Rezept Nr. 3

Gugelhopf mit Safran

Zutaten :

6 Eigelb, 250 g Zucker, 180 g Quark, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 Briefchen Safran **aquila*****, 3 Esslöffel Rum, 6 Eiweiss, steifgeschlagen, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 200 g flüssige Margarine oder Butter.

Eigelb und Zucker rühren bis die Masse hell ist. Quark und abgeriebene Zitronenschale beifügen und kurziterrühren. Safran, im Rum auflösen und beifügen. Dann abwechselungsweise Eiweisschnee, Mehl und Backpulver gesiebt in die Masse geben. Alles locker mischen. Am Schluss Margarine oder Butter begeben. In die gut eingefettete Form füllen und etwa eine Stunde im vorgeheizten Ofen bei 180° backen.