

## Gugelhupf von Anna Gugger

Mengen für 10 Personen

Rezept für Gugelhupf über dem Feuer

6.0 Stück Eier	Eier trennen.
150 g Zucker	Eigelb mit Zucker luftig rühren.
200 g Quark	
20 g Rosinen	
1.0 Stück Zitronen	Quark, Rosinen und Zitronenschale unterrühren.
250 g Mehl	
15 g Backpulver	Mehl und Backpulver unterheben.
140 g Butter	Butter schmelzen und unterrühren.
1.0 Prise Salz	Eiweiss mit Salz steif schlagen und unterheben.
	Masse in eine ausgebutterte Form füllen.
	Topf 4-5 cm mit Sand und Steinchen füllen. Kuchenform daraufsetzen. Topf mit Deckel schliessen und direkt in die Glut stellen. 20-40 Minuten backen.