

Guglhupfrezept aus den 1940er-Jahren

125 Butter
150 g Zucker
2 Eier
125 g Topfen
eine Prise Salz
½ Pkg. Vanillepuddingpulver
1/8 l Milch
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125 g Rosinen
Backaroma Zitrone
frisch geriebene Zitronenschale



Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Zucker unterrühren.

Eier einzeln dazu geben.

Den Topfen durch ein Sieb streichen und verrühren. Salz, ev. Zitrone (aroma) dazumischen.

Einen Teil der Milch mit dem Puddingpulver verrühren und ebenfalls unterrühren.

Schließlich das mit Backpulver vermischte Mehl und den Rest der Milch einrühren. Ganz zum Schluss Rosinen mit dem Teig mischen.

In eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Form geben.

Bei 180 Grad im Ofen ca. 55 – 65 Minuten (je nach Größe der Form) backen.

Mit Kaffee oder Tee servieren.