

Birnengugelhopf

Für eine Gugelhopfform von ca. 22 cm Durchmesser

150 g	Margarine oder Butter
75 g	Zucker
3	Eigelb
1 Prise	Salz
100 g	Backmarzipan
1 EL	Zitronensaft
80 g	Kokosflocken
180 g	saurer Halbrahm
400 g	Birnen, geschält, geviertelt, Kerngehäuse entfernt, gehobelt
3	Eiweiss
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver

- Gugelhopfform einfetten und bemehlen
- Margarine oder Butter weich rühren, Zucker, Eigelb und Salz zugeben und weiterrühren, bis die Masse hell ist
- Backmarzipan mit einer Gabe zerdrücken, mit Zitronensaft, Kokosflocken und saurem Halbrahm unter die Masse mischen
- Birnen begeben
- Eischnee und das mit dem Backpulver vermischte Mehl lagenweise daraufgeben, mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen. Sofort in die vorbereitete Form füllen
- **Backen:** 50 - 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
- Kurz auskühlen lassen, noch warm stürzen

Rezept: Betty Bossi