

**SERVICE****MEIN REZEPTE**

JOHANN GÜNTHER gibt
das Lieblingsrezept seiner
Kindheit preis.

**Gugelhupf aus
Kriegszeiten**

„Diesen Kuchen hab ich
als Kind immer mit mei-
nem Vater gebacken. Aus
Sparsamkeitsgründen, es
war ja kurz nach dem
Krieg, hat er oft statt der
Eiern einfach Semmelbrö-
sel genommen“, schildert
der Fachhochschul-Ge-
schäftsführer den Werde-
gang des Rezepts.

Hier in der Form fürs
Jahr 2006: Die Butter mit
dem Mixer schaumig rüh-
ren. In kleinen Portionen
nach den Zucker und die
Zitronenschale dazu mi-
schen. Ebenso die Eier
unterrühren. Das Mehl
mit dem Backpulver mi-
schen und abwechselnd
mit Milch unter den Teig
rühren. Den fertigen Teig
teilen und eine Hälfte mit
dem Kakaopulver verrüh-
ren. Zuerst die Hälfte des
hellen Teiges und dann
den dunkeln Teig in die
Kuchenform füllen. Der
Kuchen bei 180°C etwa ei-
ne Stunde backen.

ZUTATEN

- 250 g Butter, 200 g Zu-
cker, Abrieb 1/2 Zitrone,
4 Eier, 400 g Mehl, 1 Päck-
chen Backpulver, 125 ml
Milch, 20 g Kakaopulver
30 g Vanillezucker,

Zählt als: 3 Ausschnitte, erschienen in:
Herzogenburg/raismauer, Pielachtal, St. Pöltner Zeitung