

Rezept von 1938: Backpulver-Gugelhopf



Dieses Rezept platzierte das damalige Elektrizitätswerk Grenchen auf der Rückseite der Stromrechnung vom September 1938.

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Grieszucker
- 375 g Weissmehl
- 150 g Rosinen
- 4 Eier
- 1 Tasse Milch oder Rahm
- 1½ Päckchen Backpulver
- 1½ Zitronenschale (abgerieben)

Anleitung

Man rührt die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker hinzu, rührt weiter, fügt dann die übrigen Zutaten bei, zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss, und bringt den Teig rasch in die gut bebutterte, mit Mehl bestreute Form. Backzeit: 60 Minuten, 180 °C bei Ober/Unterhitze.

