

# Caramel Gugelhoppf

- Für eine Gugelhopfform von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt
- Backzeit: ca. 65 Min. bei 180°C
- Zubereiten: ca. 30 Min.

Zutaten:

**250 g Butter**

**170 g Rohzucker**

**3 EL Birnel**

**1 Prise Salz**

**4 Eier**

**1 Bio-Zitrone abgeriebene Schale**

**150 g weiche Caramel in kleine Würfel geschnitten**

**2 EL Rum (kann man auch weglassen)**

**500 g Mehl**

**1 Päckli Backpulver**

**2.5 dl Rahm**

**Puderzucker zum Bestäuben**



**1.** Die Gugelhopfform sehr gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C, Unter- und Oberhitze vorheizen.

**2. Rührteig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Birnel und Salz dazugeben und verrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Caramelwürfeli mit dem Rum darunterrühren

**3.** Mehl und Backpulver mischen und abwechslungsweise mit dem Rahm unter die Masse rühren. Teig in die Form füllen.

**4. Backen:** ca. 65 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens. Gugelhoppf herausnehmen, etwas abkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und mit Puderzucker bestäuben.