

**Het culinaire commentaar  
Van Geen Grappen Met Gasten  
presenteert de**

**Gugelhupf (feestversie)**

(Ingrediënten voor een tulbandvorm van 2 liter inhoud)

200 g zachte boter  
200 g suiker  
1 zakje vanillesuiker  
1 snufje zout  
4 eieren  
500 g bloem  
1 zakje bakpoeder  
ca. 1/8 l melk  
150 g rozijnen en 150 g krenten  
boter voor het invetten van de vorm  
paneermeel  
donkere chocoladeglazuur  
bonte suikerpareltjes

1) Boter, suiker, vanillesuiker en zout kloppen tot dat de suiker opgelost is.

2) Eieren één naar het andere toevoegen en schuimig kloppen.

3) Bloem en bakpoeder mengen en afwisselend met de melk toevoegen.

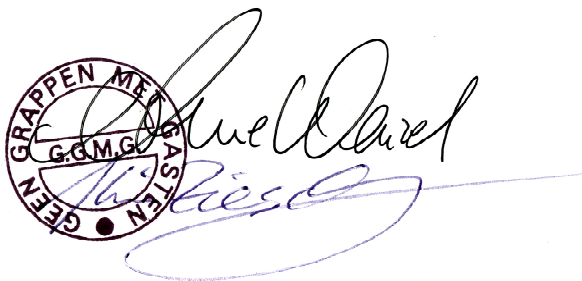
4) Rozijnen en krenten onder het deeg roeren.

5) De tulbandvorm invetten en met paneermeel bestrooien.

6) In de voorverwarmde bakoven bij 175 – 200° 50 tot 60 minuten bakken.

7) De afgekoelde tulband met de gesmolten chocoladeglazuur en de suikerpareltjes versieren.

8) Met een grote kaars in het midden opdienen.



G.G.M.G.

Anne Wenzel & Kim Zieschang