

Rezept für den Keks-Gugelhupf

Zutaten

500 g	Keksreste eurer Wahl (zerbröselt)
400 ml	Vollmilch
4 Stk.	Eier
80 g	Zucker
1 Pckg.	Vanillezucker
1 EL	Rum
100 g	Mehl
1 Pckg.	Backpulver



Zubereitung

1. Backrohr auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch erwärmen und über die zerbröselten Keksreste gießen. Die Masse 15 Minuten stehen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Rum schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Zuerst die Keks-Milch-Mischung, dann die Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren.
3. In eine eingefettete und ausgebröselte Gugelhupfform füllen und ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Tipp: Die zerbröselten Kekse könnt ihr auch zum Ausbröseln der Form verwenden. Zudem peppen die Brösel wunderbar andere Gerichte wie Obstknödel oder diverse Strudelsorten auf.