

Glühbiereguglhupf

200g Butter
160g Staubzucker
Zimt gemahlen, Salz
4 Eier
250ml Glühbier
200g glattes Mehl
80g Schokolade gerieben
½ Packung Backpulver

Butter mit Zucker, Zimt und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazu geben.

Das Mehl mit der Schokoladen und dem Backpulver vermischen.

Das leicht angewärmte Glühbier mit dem Schneebesen rasch mit der Masse vermengen. Zum Schluss die Mehlmischung unterrühren.

In eine eingefettete Backform abfüllen und bei 180C Ober unter Hitze ca 40 min Backen