

## **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