



# Ludwigshafener Leibgerichte

Ein Stück hausgemachter Kuchen darf zu einer guten Tasse Kaffee nicht fehlen, findet Katja Müller-Altmann. Die Inhaberin der Rösterei Mohrbacher in der Mundenheimer Straße backt leidenschaftlich gern für Familie und Freunde. Der Topfengugelhupf aus Österreich gehört zu ihren Favoriten.



**Katja Müller-Altmann**

**Inhaberin Kaffeerösterei**

**Mohrbacher**



## Topfengugelhupf aus Österreich

„Selbst gebackener Kuchen ist für meine Familie und mich das Größte. Den saftigen Topfengugelhupf

mögen wir besonders gern, weil er so unkompliziert ist, mehrere Tage lang frisch bleibt und sich auch in der Schulbrotbox meines Sohnes gut hält.“

### Das wird gebraucht

250 g weiche Butter, 230 g Puderzucker, 250 g Speisequark (40 Prozent), 250 g Mehl, 5 Eier, 25 g Maisstärke, 1 P. Vanillezucker, 1 P. Backpulver, Abrieb von einer Bio-Zitrone

### So geht's.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und beiseitestellen. Die weiche Butter gemeinsam mit den Eigelben schaumig rühren. Zitronenabrieb, Zucker und Vanillezucker hinzugeben, alle Zutaten miteinander verrühren. Den Quark esslöffelweise einrühren, an-

schließend Mehl, Backpulver und Maisstärke mischen und gut mit den anderen Zutaten verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Den Teig gleichmäßig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 55 Minuten backen. Wenn der Teig dabei dunkel wird, Form mit Alufolie abdecken (glänzende Seite nach unten). Den Gugelhupf nach dem Backen in der Form auskühlen lassen, vorsichtig lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

### TIPP

„Mit frischen Himbeeren schmeckt der Gugelhupf noch saftiger. Die Beeren einfach mit dem Eischnee unter den Teig heben.“

Kaffeeduft gehört für Katja Müller-Altmann zum Leben dazu: Als Enkelin des Firmengründers Hans Mohrbacher ist sie damit aufgewachsen. An ihre Ausbildung zur Physiotherapeutin, die sie nach dem Abitur absolvierte, hängte sie eine weitere Ausbildung als Industriekauffrau an und erlernte das Kaffeerösten von ihrem Vater. Heute führt sie den Familienbetrieb gemeinsam mit ihrem Bruder Jörg Bischof. Sie lebt mit ihrer Familie in St. Leon-Rot.

Weitere Artikel über die Rösterei unter [www.twl-kurier.de](http://www.twl-kurier.de)