Mamis Lupidupf

Kategorien:	Desserts, Kuchen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

(de 1 ½ -foche Meng stehd in da Klaumma)

4 (6) Gogaln,
½ (¾) Osana
1 (1 ½) Hefn Müüch
1 (1½) Hefn Zucka
2 (3) ghäufte Hefn Mööh
1 (1 ½) gstrichana Eßleffe Bockbuiva
1 (1 ½) gsrtichana Eßleffe Vanüllezucka
aan uandlichn Schuss Rum
a Prisn Soiz
3 (4 ½) gheifte Kaffääleffen Gaugau

Zubereitung

In aana großn Schissl haust amoi eine de Osana oder Thea, den Zucka und de gaunzn Gogaln.
(Fia olle Aufänga: „Gaunz“ haaßt Eiweiß und Eigööb, ned es gaunze Gogal mid da Schoin!)
Des Gwascht varriahst mim Mixa.
Kaunst kostn, ob Breckln drin san.
Daun gib den Vanüllezucka, den Rum und des Soiz dazua.
Vamisch separat des Mööh mim Bockbuiva und riahs laungsaum mid da Müüch ins Gwascht.
Jetzand tuas aa poa Minutn fest duachmixn.
Daun gib ziaka de Höófte Taag wegga und gib de 3 Leffen Gaugau dazua.
Waunst aan Gsiasstn scho nimmst passts, oba den Bittagaugau muasst no nochzuckan, sunst hebts di aus de Botschn.
Oiso nimm a Lupidupf- Fuam und fettns aus, tua entweda Mööh oda Bresln drauf und moch jetzand a scheens Musta.
Zerscht a Loog weiße Schicht, daun de Braune.
Mit aana Goobe kaunst as duachziagn.
Es Bochreahrl host hoffentlich scho vuaghaazt auf – wos waaß i – 175° Grad.
Do haust as jetzand eine und mochst noch 40 Minutn maan i a Zaunstocha- Prob.

Oba mid aan neichn Zaunstocha.
Waun nix meah bickn bleibt, issa fertich, da Lupi.