

# Brombeer-Gugelhupf mit Topfen-Vanille-Füllung

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Wie backe ich einen Brombeer-Gugelhupf mit Topfen-Vanille-Füllung?:

## 1 Topfen-Vanille-Füllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Milch, Topfen und Zucker unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Amarettibrösel unterrühren. Unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen.

## 2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Salz und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Den Topfen unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Brombeeren kurz unterrühren.  
1/3 der Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) geben und gleichmäßig verstreichen. Die erkaltete Füllung als Ring mittig aufspritzen. Die übrige Masse gleichmäßig darauf verteilen.

## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst  
Gugelhupfform Twist (22 cm Ø)

### Topfen-Vanille-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
220 ml Milch  
120 g Speisetopfen (20 %)  
2 EL Zucker  
50 g zerbröselte Amarettini (ital.  
Mandelgebäck)

### Sandmasse:

100 g weiche Butter  
170 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Orangenschale  
3 Eier (Größe M)  
125 g Speisetopfen (20 %)  
300 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Unterrühren:

300 g Brombeeren

### Guss:

100 g klein gehackte weiße Kuvertüre  
1 KL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Dekorieren:

25 g zerbröselte Amarettini (ital.  
Mandelgebäck)



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 60 Minuten**

### 3 Guss:

Kuvertüre mit Öl über Dampf (Wasserbad) bei geringer Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und beliebig auf den Gugelhupf geben. Die Amarettinibrösel darauf streuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt weißer Kuvertüre kann man auch Dr. Oetker Kuchen Glasur weiß Vanille-Geschmack verwenden.
- Der Gugelhupf ist abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 3 Tage haltbar.

