


# Geburtstags-Gugelhupf

ca. 16 Portionen  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker  
Gugelhupf  
175 g weiche Butter  
3 Eier (Größe M)  
1/8 l Milch

### Guss und zum Dekorieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
Smarties®  
Deko-Kerzen

## 1 Sandmasse:

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter, Eier und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**  
**Heißluft 150 °C**  
**Backzeit: ca. 55 Minuten**

## 2 Den Gugelhupf vor dem Stürzen ca. 5 Min. in der Form überkühlen lassen.

## 3 Guss und zum Dekorieren:

Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und beliebig auf dem Gugelhupf verteilen. Vor dem Anziehen der Glasur mit Smarties® dekorieren. Die Kerzen vor dem Servieren in den Gugelhupf stecken.