


# Gleich-schwer-Gugelhupf

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g sehr weiche Butter  
250 g gesiebter Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
5 Eier (Größe M)  
250 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Schoko-Nuss-Füllung:

100 g klein geschnittene  
Zartbitterschokolade  
100 g geröstete, geriebene  
Nüsse nach Wahl  
50 g Zucker

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Salz, Zitronenschalen und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen.

## 3 Schoko-Nuss-Füllung:

Alle Zutaten gut vermischen und die Hälfte in der Form verteilen. Die übrige Masse darauf streichen und die übrige Füllung darauf verteilen. Die Füllung mit Hilfe einer Gabel spiralförmig unter den Teig heben.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 45 Minuten**

- ④ **Zum Bestreuen:**  
Den abgekühlten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum schaumig Rühren soll Butter so weich wie Senf sein. Für ca. 20 Sek. bei 700 Watt in die Mikrowelle geben oder die klein geschnittene Butter bei Zimmertemperatur stehen lassen.