

Gleich-schwer-Gugelhupf

ca. 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: ca. 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.

