

Gugelhupf aus Keksresten

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Wie backe ich einen Gugelhupf aus übrigen Weihnachtskeksen?:

1 Keks-Milch-Mischung für Gugelhupf:

Zum Vorbereiten Kekse mit Milch in eine Rührschüssel geben, verrühren und ca. 30 Min. stehen lassen.

2 Spezial-Sandmasse:

Für die Masse die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die vorbereitete Keks-Milch-Mischung löffelweise dazugeben. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker cremig aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) 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. 45 Minuten

Zutaten:

Sie benötigen:

1 Gugelhupfform (22 cm Ø)

Keks-Milch-Mischung für Gugelhupf:

250 g fein geschnittene

Weihnachtskekse

150 ml heiße Milch

Spezial-Sandmasse:

100 g weiche Butter

vorbereitete Keks-Milch-Mischung

4 Dotter (Größe M)

4 Eiklar (Größe M)

80 g Zucker

120 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

80 g passierte Ribiselmarmelade

3 EL Wasser

120 g erwärmte Schokoreste

2 EL Kokosfett

Kokosette

Gugelhupf dekorieren:

Marzipanblätter

Dr. Oetker Streudekor Weihnachts-

Mix (zur Saison erhältlich)

Den Gugelhupf in der Form etwas überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

③ **Zum Bestreichen und Bestreuen:**

Marmelade mit Wasser aufkochen und den Gugelhupf damit bestreichen. Die Schokoreste mit Kokosfett auf max. 30 Grad erwärmen und verrühren und den Kuchen damit glasieren.

④ **Gugelhupf dekorieren:**

Den Gugelhupf mit Kokosette bestreuen und mit Dekor verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sind von den Weihnachtsbäckerei-Zutaten gesamt 120 g von gehackten Nüssen, Trockenfrüchten und Schokolade (klein schneiden) übrig, kann man diese zusätzlich mit dem Mehl unterheben.
- Von der vorbereiteten Keks-Milch-Mischung kann man mehr zubereiten und auf Vorrat tiefkühlen. Für den nächsten Gugelhupf am Abend vor dem Backen im Kühlschrank auftauen lassen.
- 1/3 der Weihnachtskekse können auch mit Schokolade glasiert sein. Aber keinen Lebkuchen oder Makronen verwenden.
- Übrige Schoko-Nikoläuse klein schneiden und z. B. in Kuchen, Muffins, Cookies, Müsli, Grießbrei unterrühren. Oder für kleine Happen über Dampf (Wasserbad) schmelzen) und mit Mandelstiften verrühren. Häufchen abstechen und auf Backpapier erkalten lassen.