

# Gugelhupf mit Dekorblüten

ca. 15 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

350 g glattes Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
200 g Zucker  
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
250 g weiche Butter  
5 Eier (Größe M)  
4 EL Milch

### Zum Glasieren und Verzieren:

100 g gesiebter Staubzucker  
2 EL Wasser  
Dekorblüten aus Esspapier nach Wahl

## 1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.  
Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 55 Minuten**

## 2 Den Gugelhupf nach dem Backen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

## 3 Zum Glasieren und Verzieren:

Staubzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem erkalteten Gugelhupf beliebig verteilen. Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Dekorblüten verzieren.