

# Kartoffel-Rosinen-Gugelhupf

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

400 g mehligkochende Kartoffeln

### Germteig:

300 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

½ KL Salz

3 Eier (Größe M)

100 g weiche Butter

vorbereitete Kartoffeln

120 g Rum-Rosinen

### Zum Bestreichen:

50 g flüssige Butter

### Zum Glasieren und Bestreuen:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Kakao

1 Messerspitze Lebkuchengewürz

Staubzucker

## 1 Zum Vorbereiten:

Die Kartoffeln kochen, schälen und erkaltet fein reiben.

## 2 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Eier und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Kartoffeln und Rum Rosinen unterkneten. Den Teig in eine Gugelhupfform geben und ca. 25 Min. gehen lassen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

## 3 Den Gugelhupf ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und mit Butter bestreichen.

④ **Zum Glasieren und Bestreuen:**

Die erwärmte Glasur mit Lebkuchengewürz verrühren und den Gugelhupf damit übergießen. Nach dem Erstarren der Glasur den Gugelhupf mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Gugelhupf eignet sich ohne Glasur hervorragend zum Einfrieren.