

Klassischer Geburtstagsgugelhupf

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
250 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
4 Eier (Größe M)
500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
¼ l Milch
100 g gehackte Mandeln
200 g Rosinen

Zum Verzieren:

Staubzucker
1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan
Blüten
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
Deko-Kerzen

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben. Mandeln und Rosinen kurz unterrühren. 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. 65 Minuten

2 Den Gugelhupf vor dem Stürzen ca. 5 Min. in der Form überkühlen lassen.

3 Zum Verzieren:

Den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker leicht bestreuen und die Marzipanblüten mit Zuckerschrift aufkleben. Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Kerzen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Rosinen über Nacht in 5 EL Rum einlegen.

