

Klassischer Gugelhupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 150 g weiche Butter
- 50 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 Dotter (Größe M)
- 3 Eiklar (Größe M)
- 100 g Zucker
- 300 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 1/8 l Milch

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

Wie backe ich einen Gugelhupf?:

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

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 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

2 Gugelhupf bestreuen:

Den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker leicht bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist der Gugelhupf im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar. Vor dem Schneiden ca. 10 Min. bei Raumtemperatur temperieren.

