

Obersgugelhupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst
Gugelhupfform Creative (22 cm Ø)

Spezial-Sandmasse:

4 Eier (Größe M)
170 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
220 g griffiges Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Ausstreuen:

Semmelbrösel

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Sie backe ich einen Obersgugelhupf?:

1 Spezial-Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Schlagobers kurz unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Den Gugelhupf leicht mit Staubzucker bestreuen.