

Rosinengugelhupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

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

Backzubehör:

1 Gugelhupfform Twist

Sandmasse:

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen Aroma
Salz
4 Eier (Größe M)
500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
1/8 l Milch
100 g Rosinen
100 g Korinthen

Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker

Wie backe ich einen Rosinengugelhupf?:

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Rosinen und Korinthen in Mehl wälzen und unterheben. Die Masse in eine befettete Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Form in das Rohr geben:

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 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.