

# Sonntagsgugelhupf

etwa 12 Stück



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

125 g weiche Butter  
6 Dotter (Größe M)  
60 g Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eiklar (Größe M)  
60 g Zucker  
70 g gesiebttes glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
200 g geriebene Mandeln  
100 g geriebene  
Zartbitterschokolade  
50 g Semmelbrösel

### Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
70 g Margarine  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß  
mit Vanille-Geschmack  
weiße Schokospäne

## 1 Sandmasse:

Butter mit Dottern, Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen und mit Mandeln, Schokolade und Semmelbrösel unterrühren.

## 2 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: etwa 40 Minuten**

## 3 Glasur:

Die Glasur mit der Margarine unter Rühren über Dampf (Wasserbad) erwärmen und zu einer glatten Konsistenz rühren. Das Ganze etwas abkühlen lassen und den erkalteten Gugelhupf damit bestreichen.

## 4 Mit weißer Glasur und Schokospänen beliebig verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Gugelhupf lässt sich besser aus der Form stürzen, wenn die befettete, bemehlte Form vor dem Backen kurz in den Tiefkühler oder 10 Min. in den Kühlschrank gestellt wird.

