

# Stern-Gugelhupf mit Kaffee-Karamell-Geschmack

ca. 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst  
Gugelhupfform Stern (23 cm Ø)

### Sandmasse:

175 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
3 Eier (Größe M)  
225 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
2 KL Instant-Espressopulver  
2 EL Milch  
75 g klein geschnittene  
Milchkaramellen

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich einen Stern-Gugelhupf mit Kaffee- und Karamell-Geschmack?:

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Espressopulver vermischen und abwechselnd mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 2/3 der Masse in eine befettete Stern-Gugelhupfform geben und glatt streichen. Die Form auf der Arbeitsfläche leicht aufklopfen, um Luftblasen zu vermeiden. Die Milchkaramellen aufstreuen und die restliche Masse darauf glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 50 Minuten**



Den Stern-Gugelhupf vor dem Stürzen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen.

**3 Zum Bestreuen:**

Den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kaffee-Geschmack kann mit Zuckerguss verstärkt werden. Dazu 2 KL Instant-Espressopulver mit 1 EL heißem Wasser verrühren und nach und nach mit ca. 5 geh. EL gesiebten Staubzucker zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. Den Stern-Gugelhupf damit überziehen und mit klein geschnittenen Milchkaramellen bestreuen.

