

Vesuv-Gugelhupf

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 250 g weiche Butter
- 200 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 4 Eier (Größe M)
- 400 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Schokolade
- 2 EL Backkakao
- 1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
- ¼ l geschlagenes Schlagobers
- 75 g Dr. Oetker Schoko Blättchen

Zum Verzieren und Bestreuen:

- Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack
- 25 g Dr. Oetker Schoko Blättchen

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Orangenschalen und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Puddingpulver, Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Schlagobers und Schokolade-Blättchen mit dem Kochlöffel unterheben.

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: ca. 50 Minuten

3 Den erkalteten Gugelhupf beliebig mit Glasur verzieren und mit Schokolade-Blättchen bestreuen.