



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 Rührchen 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 Schokolade
Blättchen

Zum Verzieren und Bestreuen:

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