

Weihnachtsparty-Kuchen

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

- 125 g glattes Mehl
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 3 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 250 g gesiebter Staubzucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 200 ml Speiseöl
- ¼ l Eierlikör
- 5 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen und Verzieren:

- Staubzucker
- Marzipansterne

1 Spezial-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

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: 45 Minuten

3 Zum Bestreuen und Verzieren:

Den erkalteten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen und mit Marzipansternen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Sterne mit etwas Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack an den Kuchen kleben.