

Feiner Orangen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Gelingt leicht:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Etwas Fett, Weizenmehl

ALL-IN-TEIG

350	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1	Pack.	Dr. Oetker Original Backin
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2	Pack.	Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht
250	Gramm	Weiche Margarine
5		Eier (Größe M)
50	ml	Milch

ZUM BESTÄUBEN

Etwas Puderzucker

Anleitung:

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Gugelhupfform (Ø 22 cm).

All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 55 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPPS: Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Für einen Geburtstagskuchen überziehen Sie den Gugelhupf mit 100 g geschmolzener Schokolade und verzieren ihn mit bunten Schokolinsen. Oder verzieren Sie den Gugelhupf mit einem "Pralinenband". Dazu werden verschiedene Pralinen auf der Oberseite des Kuchens jeweils mit einem kleinen Schokoladentupfer und an der Seite mit einem Zahnstocher befestigt. Nach Belieben das Pralinenband auf der Unterlage auslaufen lassen.

© Copyright 2007 by Dr. Oetker Versuchsküche