

Geburtstags - Kugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig, Profi
Zutaten für: 1 Rezept

Gelingt leicht

FÜR DIE GUGELHUPFFORM (Ø 22 CM)

Etwas Fett

TEIG

1		Backmischung Dr.Oetker Gugelhupf
175	Gramm	Weiche Margarine
3		Eier (Größe M)
125	ml	(1/8 l) Milch
		Dekorzucker (liegt der Backmischung bei)

GUSS

100	Gramm	Schokolade
		Bunte Schokolinsen
		Deko-Kerzen

Anleitung:

Vorbereiten: Zunächst fetten Sie die Gugelhupfform (Ø 22 cm). Heizen Sie den Backofen vor. Teig: Jetzt Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiche Margarine, Eier, Milch und Dekorzucker hinzufügen. Nun alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 55 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Nach dem Backen Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Guss: Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, mit Schokolinsen verzieren und fest werden lassen. Vor dem Servieren die Deko-Kerzen in den Kuchen stecken.

© Copyright 2007 by Dr. Oetker Versuchsküche