

# Jubiläums - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Etwas Übung erforderlich

---

## FÜR DIE GUGELHUPFFORM (Ø 24 CM)

---

Etwas Fett

---

## FÜR DAS BACKBLECH

---

Backpapier

---

## HASELNUSS - KROKANT

---

100	Gramm	Gehackte Haselnusskerne
50	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Butter

---

## RÜHRTEIG

---

300	Gramm	Weiche Margarine
300	Gramm	Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Natürliches Jamaica-Rum-Aroma
6		Eier (Größe M)
250	Gramm	Speisequark (Magerstufe)
450	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1	Pack.	Dr. Oetker Original Backin
3	Essl.	Milch
150	Gramm	Gemahlene Haselnusskerne

---

## GUSS

---

150	Gramm	Weißer Kuvertüre
30	Gramm	Ganze oder gehackte Haselnusskerne

---

## HIPPEN - BLITZE

---

20	Gramm	Weizenmehl
20	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Schlagsahne

---

## KARAMELL

---

80	Gramm	Zucker
----	-------	--------

### Anleitung:

Vorbereiten: Zunächst bereiten Sie den Haselnuss-Krokant zu. Hierzu die Haselnusskerne zusammen mit Zucker und Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren so lange erhitzen, bis die Haselnüsse goldbraun sind. Anschließend den Krokant auf einen Teller geben und erkalten lassen. Nun heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Gugelhupfform (Ø 24 cm).

Rührteig: Weiche Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Zunächst jedes Ei etwa 1/2 Minute auf

# Jubiläums - Gugelhupf

(Fortsetzung)

höchster Stufe unterrühren, dann den Quark. Mehl mit Backin und Gustin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Unter den übrigen Teig Milch, Haselnüsse und Krokant kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. "Nuss-Teig" in die Gugelhupfform geben und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 75 Minuten  
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Guss: Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Guss von der Oberseite aus über den erkalteten Kuchen "laufen" lassen und ganze oder gehackte Haselnüsse auf den noch weichen Guss streuen. Guss fest werden lassen. In der Zwischenzeit belegen Sie das Backblech mit Backpapier und heizen Sie den Backofen vor.

Hippen-Blitze: Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel sieben, Sahne zufügen und mit einem Schneebesen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Etwa 15 Blitz-Motive auf das Backblech spritzen und backen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 4 Minuten Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Karamell: Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Karamellmasse leicht abkühlen lassen und mit Hilfe einer Gabel in Form eines Gitters auf Backpapier geben. Karamellgitter erkalten lassen, in Stücke brechen und mit den Hippen-Blitzen auf dem Gugelhupf dekorieren.

TIPP: Wird der Karamell zu fest, einfach langsam bei schwacher Hitze wieder auflösen.

© Copyright 2007 by Dr. Oetker Versuchsküche