

Karamell - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter
220	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5		Ei(er)
320	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Puddingpulver, Karamellgeschmack
1	Essl.	Sirup (Karamell-)
250	ml	Sahne, (Obers)
200	Gramm	Bonbons, weiche gewürfelte Karamellbonbons
Zum Verzieren:		
Kuchenglasur, (Vollmilch)		
Bonbons (Karamellbonbons)		
Mandel(n), (Blättchen)		
Krokant (Haselnuss-)		

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Karamellsirup sehr schaumig schlagen. Eidotter einzeln nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Karamellpuddingpulver vermischen und, gesiebt, mit der Sahne zum Dotterabtrieb rühren. Eischnee unterheben. Gewürfelte Karamellenbonbons unter den Teig mischen.

Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 50-60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit etwas Schokoglasur, Karamellenbonbons, Mandelblättchen und Haselnusskrokant nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten