

Lockerer Vanille-Gugelhupf

Ein leichter und leckerer Kuchen mit einem Vanille-Aroma.

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-

Aroma

250 g weiche Butter oder

Margarine

5 Eier (Größe M)

4 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- ③ **Bestreuen:**
Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche klopfen.

