Halloween-Gugelhupf

Mit diesem Rezept wird der Gugelhupf mit Schokostückchen, blutrotem Zuckerguss und Fondant-Händen ein leckerer, gruseliger Kuchen.

etwa 15 Stück | gelingt leicht | 60 Min.

Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
4 EL Milch
180 g Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
150 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
1 Tube Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , rot

Wie backe ich selber ganz einfach einen Halloween-Gugelhupf?

1 Vorbereiten

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten

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

Einschub: unten
Backzeit: etwa 50 Min.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Gugelhupf in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
Dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Gugelhupf verzieren

Aus Fondant verschieden große Fingerknochen formen: je Finger 3 Knochen von ca. 1,5-4 cm Länge und jeweils 2 runde Mittelhandknochen. Puderzucker mit Wasser und roter Speisefarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Fondantknochen auf den noch feuchten Guss legen und den Halloween-Gugelhupf servieren.

Tipps:

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche klopfen.
- Besonders gruselig wird der Gugelhupf auch im Anschnitt, wenn man vor dem Backen etwa 1/3 des Teiges mit Back- und Speisefarbe grün oder blau einfärbt und in den hellen Teig marmoriert.
- Ohne Verzierung ist der Gugelhupf einfriergeeignet.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	425 kcal 1779 kJ	390 kcal 1633 kJ
Fett	20,80 g	19,09 g
Ges. Fettsäuren	11,87 g	10,89 g
Kohlenhydrate	52,51 g	48,18 g
Zucker	32,06 g	29,41 g
Eiweiß	5,96 g	5,47 g
Salz	0,08 g	0,07 g

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)