

## Feiner Gugelhupf (Ø 22 cm)

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**  
etwas Fett

### Hefeteig:

200 g Schlagsahne  
100 g Butter oder Margarine  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus Rö.)  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g Rosinen  
100 g Korinthen  
100 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

### Außerdem:

etwas Puderzucker

**1. Vorbereiten:** Für den Teig Sahne in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten (außer Rosinen, Korinthen und Mandeln) und die warme Sahne-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen, Korinthen und Mandeln kurz unterarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen die Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3.** Den Teig anschließend mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe kurz durchkneten, in die Gugelhupfform füllen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 50 Min.**

**4.** Kuchen nach dem Backen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5.** Den Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 14 g, Kh: 39 g, kJ: 1.300, kcal: 310

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Statt mit Mandeln, Rosinen und Korinthen bereiten Sie den Gugelhupf mit 100 g bunten Belegkirschen, 200 g getrockneten Aprikosen (beides grob gewürfelt) und 50 g gehackten Pistazienkernen zu.

