

Festtagsnapfkuchen

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
300 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus
klassischem Rö.
6 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
200 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

1. Vorbereiten: Die Gugelhupfform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 60 Min.

3. Nach dem Backen Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf der Arbeitsfläche aufschlagen. Erkaltenen Gugelhupf nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 22 g, Kh: 39 g, kJ: 1.624, kcal: 388