

## Geburtstags-Gugelhupf

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)  
1 EL Dr. Oetker Rum-Aroma (aus der 30-ml-Fl.)  
300 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen  
8 Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln

### Guss:

200 g weiße Schokolade  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
20 Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln  
Zahnstocher  
Geburtstagskerzen

**1. Vorbereiten:** Gugelhupfform fetten und mehlen. 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, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Crème légère und Rum-Aroma kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und zusammen mit den Nüssen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**3.** Knapp die Hälfte des Teiges in die Form geben und glatt streichen. Schoko-Kugeln darauf gleichmäßig verteilen und den restlichen Teig darüber glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

Kuchen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

**4. Guss:** Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kuchen mit der Schokolade überziehen und die Schokolade etwas anziehen lassen. Bevor der Guss ganz fest ist, den Kuchen mit den Schoko-Kugeln und den Kerzen dekorieren. Dafür die Konfekt-Kugeln auf Zahnstocher stecken.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 30 g, Kh: 45 g, kJ: 2.016, kcal: 479