

Apfelsinenkuchen in der Gugelhupf-Form

Ein saftiger Gugelhupf mit Glasur und buntem Dekor-Cookies.

etwa 18 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

5 Eier (Größe M)

350 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

4 EL Orangensaft

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 TL Speiseöl, z. B. Rapsöl

Dr. Oetker Mini Dekor Cookies
rosa-roter Mix

Wie backe ich einen leckeren Apfelsinen-Gugelhupf?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.



Gugelhupf nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

3 Glasur zubereiten:

Kuvertüre hacken und mit dem Speiseöl im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre mit einem Esslöffel auf dem Gugelhupf verteilen. Sofort im Anschluss Dekor-Cookies aufstreuen und Glasur fest werden lassen

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen tollen Effekt kann einfach 1 Pck. Dr. Oetker Mini-Dekor Cookies unter den Teig gehoben und mitgebacken werden.

