

Apfelsinenkuchen

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

Zuckerdekor oder Mini-Smarties®

Wie backe ich einen leckeren Apfelsinenkuchen?:

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 abwechselnd mit dem Saft 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 Zuckerdekor aufstreuen und Glasur fest werden lassen

