




# Deutschland-Kuchen

Rührkuchen aus der Gugelhupfform in Deutschland-Farben

etwa 18 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Gugelhupfform (Ø 22 cm)  
Fett

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf  
175 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
etwa 125 ml Milch

### Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , gelb und rot  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe , schwarz

### Glasur:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
Hell

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, Milch und den Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 Jeweils 1/3 Teigportionen auf Schüsseln verteilen und die Portionen mit den Speisefarben gelb, rot und schwarz einfärben. Den schwarzen Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Den roten Teig auf den schwarzen Teig geben und glatt streichen. Den gelben Teig auf dem roten Teig glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ④ **Glasur:**  
Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und über dem Kuchen verteilen.

