



Früchte-Gugelhupf

Ein lockerer Rührkuchen mit Belegkirschen und Datteln.

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):
Fett

Teig:

50 g Belegkirschen
150 g getrocknete Datteln
1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
100 g Orangeat

1 Vorbereiten:

Belegkirschen und Datteln in kleine Stücke schneiden. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiches Fett, Eier und Milch zufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 3 Min. verrühren. Anschließend Trockenfrüchte kurz unterrühren. Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 65 Min.

- 3 Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gugelhupf vor dem Servieren mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die 300 g Trockenfrüchte untereinander variieren.

