



# Gefüllter Napfkuchen

Gugelhupf mit Nuss-Rum-Füllung

etwa 18 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

### Rührteig:

300 g weiche Butter oder  
Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
125 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Füllung:

250 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
75 g Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
3 EL Rum  
4 EL Wasser

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Gugelhupfform fetten.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min.iterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufeiterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen.

## 3 Füllung:

Alle Zutaten gut verrühren, auf den Rührteig streichen und beide Schichten spiralförmig mit einer Gabel durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 70 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen  
Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt des Rums kann auch 1/2 klassisches Röhrchen Dr. Oetker Rum-Aroma verwendet werden.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.

