

# Gugelhupf-Jubiläumstorte

Leckere Schoko-Mini-Gugelhupfe und feine Puddingcreme zwischen lockerem Biskuitteig.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Fett

### Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### All-in-Teig:

75 g Joghurt  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
25 g Dr. Oetker Kakao

### Creme:

3 Pck. Dr. Oetker Backfeste  
Puddingcreme  
750 ml Milch

### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwa 2 EL Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter

Wie backe ich eine Torte zu einem besonderen Anlass?:

## 1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Gugelhupfform fetten.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten  
Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 All-in-Teig zubereiten:**

Joghurt mit Öl, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gugelhupfform auf den Backofenrost stellen. Teig gleichmäßig in den Formen verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Hüpfchen in der Form etwa 5 Min. stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Platte legen. 5 Gugelhüpfe senkrecht halbieren und mit der Wölbung nach außen an den Rand des Bodens setzen.

**4 Creme zubereiten:**

Puddingcremepulver in eine Rührschüssel geben. Milch hinzufügen und alles mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Die Creme in der Mitte verteilen und den oberen Boden auflegen.

**5 Verzieren:**

Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Mit Raspelschokolade bestreuen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den übrigen Gugelhupf auf die Torte setzen und nach Wunsch mit einer Kerze dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollten die halben Hüpfchen umkippen, einfach einen Tortenring um den Boden stellen.
- Zum Befüllen der Gugelhupfform den Teig in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.
- Boden und Hüpfchen sind einfriergeeignet.

