

Gugelhupf mit Glasur und Dekorblüten

Ein lockerer Vanille-Gugelhupf mit zart fliederfarbenem Zuckerguss und Esspapierblüten

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste
250 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
4 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Zarte 3D Dekorblüten

- 1 **Vorbereiten:**
Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 **All-in-Teig:**
Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Pudrzucker sieben, nach und nach mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit Speisefarbe einfärben. Guss in einen Einweg-Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Den Guss in Tropfen auf den Gugelhupf geben und fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Dekorblüten dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche klopfen.

