

# Gugelhupf

Dieser saftige Gugelhupf ist schnell und einfach gebacken - Klassisches Gugelhupf Rezept selber backen.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

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

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## Wie backe ich einen Gugelhupf?:

### 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- ③ **Gugelhupf bestreuen:**  
Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

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

