

# Jubiläums-Gugelhupf

Ein Nuss-Krokant-Gugelhupf

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## 1 Vorbereiten:

Für den Krokant Haselnüsse zusammen mit Zucker und Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren so lange erhitzen, bis die Haselnüsse goldbraun sind. Anschließend den Krokant auf einen Teller geben und erkalten lassen. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

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

### Zutaten:

#### Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett

#### Für das Backblech:

Backpapier

#### Haselnuss-Krokant:

100 g Dr. Oetker geröstete,

gehackte Haselnüsse

50 g Zucker

1 Msp. Butter

#### Rührteig:

300 g weiche Butter oder

Margarine

300 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

6 Eier (Größe M)

250 g Speisequark (Magerstufe)

450 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

3 EL Milch

150 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

#### Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

30 g Haselnüsse , ganz oder

gehackt

#### Hippen-Blitze:

20 g Weizenmehl

20 g Puderzucker

30 g Schlagsahne

#### Karamell:

80 g Zucker

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker, Finesse und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Zunächst jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, dann den Quark. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Unter den übrigen Teig Milch, Haselnüsse und Krokant kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. "Nuss-Teig" in die Gugelhupfform geben und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 75 Minuten**

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

### 3 Guss:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Guss von der Oberseite aus über den erkalteten Kuchen "laufen" lassen und ganze oder gehackte Haselnüsse auf den noch weichen Guss streuen. Guss fest werden lassen. In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 4 Hippen-Blitze:

Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel geben, Sahne zufügen und mit einem Schneebesen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Etwa 15 Blitz-Motive auf das Backblech spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 4 Minuten**

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



5 Karamell:

Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Karamellmasse **leicht** abkühlen lassen und mit Hilfe einer Gabel in Form eines Gitters auf Backpapier geben. Karamellgitter erkalten lassen, in Stücke brechen und mit den Hippen-Blitzen auf dem Gugelhupf dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wird der Karamell zu fest, einfach langsam bei schwacher Hitze wieder auflösen.
- Sie können auch fertigen Haselnuss-Krokant von Dr. Oetker nehmen.

