

Klassischer Geburtstagshupf

Leckerer Kuchen mit Rosinen und Schokolade.

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
4 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 ml Milch
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
200 g Rosinen

Zum Verzieren:

Geburtstagskuchen-Kerze
Puderzucker
Dr. Oetker Feine Marzipanblüten
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich einen Geburtstags-Gugelhupf?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

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

Einschub: unten

Backzeit: etwa 65 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

3 Verzieren:

Kuchen mit Puderzucker bestreuen, Marzipanblüten mit Zuckerschrift ankleben und mit Geburtstagskerzen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie den Hupf, indem Sie die Rosinen über Nacht in 5 EL Rum einlegen.

