





# Kleiner Gugelhupf nach Stollen Art

Gugelhupf mit Walnüssen, Marzipan und getrockneten Cranberrys

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett

### Quark-Öl-Teig:

275 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

125 g Speisequark (Magerstufe)

75 ml Milch

75 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 Eigelb (Größe M)

75 g getrocknete Cranberrys

50 g gehackte Walnüsse

### Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

1 Eiweiß (Größe M)

2 EL Orangenlikör

### Zum Bestreichen:

25 g Butter

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Cranberrys und Walnüsse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Cranberrys und Walnüsse kurz unterkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen.



**3 Füllung:**

Marzipan auf einer Haushaltsreibe reiben und in die Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer homogenen Masse verrühren. Füllung auf dem Teigrechteck verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle so in die Gugelhupfform legen, dass die Enden aneinanderstoßen und die Naht nach oben zeigt. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

- 4** Gugelhupf in der Form 10 Min. stehen lassen. Butter zerlassen. Gugelhupf aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und noch heiß mit der Butter bestreichen. Gugelhupf erkalten lassen.

**5 Bestreuen:**

Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die Füllung statt mit Likör mit Orangensaft zu.

