

# Konfetti-Gugelhupf

Ein saftiger Gugelhupf mit bunten Dekor-Cookies.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

Fett

## Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

5 Eier (Größe M)

350 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

4 EL Milch

## Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 TL Speiseöl, z. B. Rapsöl

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Mini Dekor

Cookies blau-grüner Mix

Wie backe ich einen lustigen Konfetti-Gugelhupf?:

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. 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 Bourbon-Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 50 Min.**

Gugelhupf nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.



**3 Glasur zubereiten:**

Kuvertüre hacken und mit dem Speiseöl im Wasserbad schmelzen.  
Geschmolzene Kuvertüre mit einem Esslöffel auf dem Gugelhupf verteilen.  
Sofort im Anschluss das Dekor-Cookies darauf befestigen und die Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen tollen Effekt kann einfach 1 Pck. Dr. Oetker Mini-Dekor Cookies unter den Teig gehoben und mitgebacken werden.

