

Kunterbunter Geburtstagskuchen

Ein bunter Geburtstags-Gugelhupf für die Kinderparty.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)
5 EL Milch

Außerdem:

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie backe ich einen kunterbunten Geburtstagskuchen?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 3 gleich großen Portionen auf einzelne Schüsseln verteilen. Jede Teigportion mit einer beliebigen Back- & Speisefarbe einfärben. Die Teige abwechselnd in die Gugelhupfform geben und mit Hilfe einer Gabel durchmarmorieren. Die Oberfläche etwas glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 4 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Fruchtgummi-Tiere, -Figuren, -Früchte etc.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen.
Dann lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen.
Gugelhupf erkalten lassen.

3 Guss zubereiten:

Den gesiebten Puderzucker nach und nach mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Gugelhupf damit überziehen und nach Belieben mit den Fruchtgummis belegen, so lange der Guss noch feucht ist.
Den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Guss ist der Kuchen einfriergeeignet.

