



# Lockerer Vanille-Gugelhupf

Ein leichter und leckerer Kuchen mit einem Vanille-Aroma

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

350 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma  
250 g weiche Butter oder Margarine  
5 Eier (Größe M)  
4 EL Milch

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 55 Minuten**

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- ③ **Bestreuen:**  
Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche klopfen.

