





Rosinen-Mandel-Hupf

Ein fester Kuchen aus einer Backmischung mit Rosinen und gehackten Mandeln

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
75 ml Milch
200 g Rosinen
1 EL Weizenmehl
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen mit Mehl vermischen und zusammen mit den Mandeln mit Hilfe eines Teigschabers unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 55 Min.

3 Nach dem Backen Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) bestreuen.

