

Sandkuchen Gugelhupf

Ein lockerer Rührkuchen aus der Gugelhupfform

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

5 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
250 g weiche Butter
125 g Puderzucker
5 Eigelb (Größe M)
1 Pr. Salz
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
80 g Weizenmehl
150 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Weinstein-Backpulver

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Sandkuchen Gugelhupf?:

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker nach und nach unterschlagen. So lange schlagen, bis die Masse stark glänzt. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. So lange rühren, bis die Masse weiß-schaumig ist (etwa 3 Min.). Eigelb nach und nach auf höchster Stufe kurz unterrühren. Anschließend Salz, Aroma und Finesse unterrühren. Mehl, Gustin und Weinstein-Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee in 4-5 Portionen sehr vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig ziehen. Dabei darauf achten, dass die feinen Luftbläschen möglichst erhalten bleiben. Teig in die Form füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 15 Min. Backzeit** Kuchen mittig, ringförmig etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Gugelhupf bestreuen:**

Den Gugelhupf mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Butter-Vanille-Aroma kann auch 2 EL Rum oder 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale mit in den Teig gegeben werden.
- Wird der Sandkuchen mit einem Guss, z. B. Schokoladenguss überzogen, bleibt er sehr lange frisch. Ohne Guss lässt sich der Kuchen gut einfrieren.
- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.

