

Stern-Gugelhupf mit Kaffee-Karamell-Note

Caramel Fudge und Espresso machen diesen schnellen Rührkuchen zu einem Geschmackserlebnis.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Sternform (1200 ml):

Fett

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 TL Instant-Espressopulver (2

Portionsbeutel je 2 g)

2 EL Milch

75 g Dr. Oetker Salted Caramel

Fudge

Wie backe ich einen schnellen Gugelhupf?:

① Vorbereiten:

Backform 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 Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Espressopulver mischen und abwechselnd mit der Milch, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 2/3 des Teiges in die Backform geben, glatt streichen und gut in die Ecken ziehen. Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen, um Luftblasen zu vermeiden. Caramel Fudge aufstreuen und den restlichen Teig darüber geben. Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Stern-Gugelhupf 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kaffee-Note kann mit einem Zuckerguss verstärkt werden. Dazu 2 TL Instant Espressopulver mit 1 EL heißem Wasser anrühren und nach und nach mit etwa 5 geh. EL gesiebten Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Stern-Gugelhupf damit überziehen und mit übrigem Caramel Fudge bestreuen.

