

Bunter Geburtstagskuchen mit Gummibärli

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Teig:

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
250 g Butter oder Margarine, weich
5 Eier (Grösse M)
5 EL Milch

Zudem:

1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

Zitronen-Guss:

200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Dekoration:

Gummibärchen
Smarties®

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver 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 Lebensmittelfarbe einfärben. Die Teige abwechselnd in die Gugelhupfform geben und mit Hilfe einer Gabel durchmarmorieren. Die Oberfläche etwas glatt streichen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 50 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 50 Minuten

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 Zitronen-Guss und Dekoration:

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Guss kann der Gugelhupf eingefroren werden.