

# Cranberry-Schoko-Gugelhupf

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Gugelhupfform (Ø 22 cm):

### Teig:

etwa 350 g Mehl  
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver  
180 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Butter oder Margarine, weich  
5 Eier  
4 EL Milch  
125 g Cranberries , getrocknet  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter  
75 g Mandeln, gemahlen  
Mandelblättchen

## 1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (Ø 22 cm), gut ausbuttern und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl mit Epifin und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis Milch, hinzufügen. Alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe **2 Minuten** zu einem glatten Teig verarbeiten. Cranberrys, Schoko Späne und Mandeln unterrühren. Teig in die Gugelhupf-Form füllen und glatt streichen.

In der unteren Ofenhälfte während ca. 55 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 55 Minuten**



Nach dem Backen den Kuchen **10 Minuten** in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen, danach auf ein mit Backpapier belegtes Gitter stürzen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Lässt sich gut vorbereiten und einfrieren.

