

Gugelhupf klassisch mit Sultaninen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Masse:

250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Salz
4 Eier
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
125 ml Milch
150 g Sultaninen
150 g Rosinen

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Dr. Oetker Back-Kunst Gugelhupfform Twist (22 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Masse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Sultaninen und Rosinen mit einer Handvoll Mehl mischen. Restliches Mehl mit Backpulver vermischen, über die Butter-Masse sieben und mit Milch mit einem Kochlöffel unterrühren. Rosinen und Korinthen unterheben. Die Masse in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen.

Den Gugelhupf in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 65 Minuten

3 Dekoration:

Gugelhupf kurz abkühlen lassen, den Rand oben vorsichtig lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den Gugelhupf mit Puderzucker leicht bestäuben.