

# Gugelhupf klassisch

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Masse:**

- 150 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiss
- 100 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 125 ml Milch

**Dekoration:**

- Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

**2 Masse:**

Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Finesse Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eigelbe einzeln einrühren. Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit der Milch mit einem Kochlöffel unterheben.

**3 Die Masse in die Gugelhupfform füllen, glatt streichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens backen.**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

**4 Dekoration:**

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist der Gugelhupf im Kühlschrank ca. 3 - 4 Tage haltbar. Vor dem Schneiden ca. 10 Min. bei Raumtemperatur temperieren.