

# Orangen-Ingwer-Gugelhupf mit Ruby Couverture

etwa 14 Stk.



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für den Kuchenteig:

- 170 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Butter
- 60 ml Orangensaft
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 TL Dr. Oetker Madagaskar Bourbon Vanille Paste
- 1 TL frisch geriebener Ingwer

### Dekoration:

- 1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture

## 1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (Ø 20 - 23 cm ) einfetten oder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und mit Mehl bestäuben.

Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

## ② Für Gugelhupfteig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut vermischen. Butter in einer Pfanne schmelzen und etwas abkühlen lassen. In einer separaten Schüssel Eier, Zucker und Vanillepaste mit einem Mixer (Rührstäbe) mixen bis die Masse leicht und luftig wird. Die Hälfte des Mehls hinzufügen, bei kleiner Geschwindigkeit für ca. 20 - 30 Sekunden mixen. Den Rest des Mehls hinzufügen und mixen, bis eine homogene, gut gemischte Masse entsteht.

Dr. Oetker Finesse Orangenschale und frischen, geraffelten Ingwer hinzufügen und mit einem Spatel gut unter die Masse ziehen.

Die Teigmasse in die vorbereitete Form geben und backen.

**Backzeit: etwa 50 - 55 Minuten**

Wenn bei der Stäbchenprobe keine Rückstände mehr kleben bleiben, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

## ③ Dekoration:

Die Ruby Couverture nach Packungsanleitung schmelzen und vorsichtig über den Gugelhupf verteilen.