

Prinzessin-Gugelhupf

etwa 16 Stk.    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Teig:

5 Eigelb
150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1.25 dl Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1.25 dl Wasser
5 Eiweiss
200 g Zucker
250 g Mehl
Dr. Oetker Backpulver

Garnitur:

60 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Orangensaft
1 Eiweiss
250 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Rahm
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glitter
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Dekor (z.B. Zuckerblumen)

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (Ø 24 cm) grosszügig mit Butter einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Eigelb, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig rühren. Öl und Wasser nach und nach dazugeben. Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Gummischaber sorgfältig mischen.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und ca. 60 Minuten im unteren Teil des Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: unterste Rille

Backzeit: etwa 60 Minuten



Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Konfitüre mit dem Orangensaft unter Rühren kurz aufkochen. Den erkalteten Gugelhupf damit bestreichen und auf ein Kuchengitter geben. Für die Glasur Eiweiss mit dem Schwingbesen leicht aufschlagen und den Puderzucker nach und nach dazugeben. Zitronensaft und Rahm einrühren. Falls die Glasur zu flüssig ist, mehr Puderzucker hinzufügen. Den Gugelhupf damit glasieren. Mit Perlen und Blumen beliebig dekorieren.

