

Saftiger Gugelhopf „Karibik“

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Teig:

250 g Mehl
1 EL Dr. Oetker Backpulver
170 g Zucker
1 Stk. Limetten , nur abgeriebene Schale
3 Eier
150 g Butter, flüssig
180 g Joghurt nature
100 g Kokosnuss , geraspelt

Sirup:

100 ml Limettensaft
170 g Zucker
50 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhopfform (22 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker und Limettenschale darunter mischen. Eier, Butter, Joghurt und Kokosnuss hinzufügen. Alles kurz auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe des Handrührgerätes ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im unteren Ofendrittel ca. **45 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Gitter erkalten lassen.

③ **Sirup:**

Für den Sirup Limettensaft, Zucker und Wasser in eine Pfanne geben. Bei kleiner Hitze unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Den Sirup ca. **2 Minuten** ohne Deckel kochen lassen, dabei nicht umrühren.

Den Kuchen mit Gitter auf ein Ofenblech stellen und mit dem heissen Sirup so lange beträufeln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Kuchen vor dem Servieren auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen nach Belieben mit Kokosflocken und Limettenscheiben garnieren.