

Klassischer Geburtstagshupf

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-
Aroma (aus Rö.)
4 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
250 ml Milch
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
200 g Rosinen

Zum Verzieren:

etwas Puderzucker
Dr. Oetker Feine Marzipanblüten
Dr. Oetker Zuckerschrift
Deko-Kerzen

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C
Heißluft: etwa 150°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Rosinen unterheben. Teig in die Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 65 Min.

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuchen mit Puderzucker bestreuen, Marzipanblüten mit Zuckerschrift ankleben und mit Geburtstagskerzen dekorieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie den Hupf, indem Sie die Rosinen über Nacht in 5 EL Rum einlegen.