

Gugelhupf-Geburtstagskuchen VERPOORTEN-Gugelhupf (Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

Zutaten

Der Gugelhupf ist der Klassiker unter den Geburtstagskuchen. Zusammen mit dem Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL wird dieser Geburtstagskuchen ein wahrer Gugelhupftraum ... der VERPOORTEN Gugelhupftraum!



270 ml VERPOORTEN ORIGINAL

255 g Puderzucker

250 ml Speiseöl

5 Eier (Größe M)

1 Stk. Vanilleschote

1 Prise Meersalz

150 g Weizenmehl

110 g Speisestärke

4 gestrichene TL Backpulver

Dekor:

Puderzucker

Dunkle Kuvertüre (optional)

Backform: Antihafbeschichtete Kaiser Backform,
Gugelhupfform 24 cm La Forme Plus.

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (auf 160°C bei Umluft, auf 180°C bei Ober/Unterhitze). Die Gugelhupfform fetten und mehlen.

2. Das Mehl, das Backpulver und die Speisestärke sieben. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier aufschlagen und zusammen mit Puderzucker, Vanillemark und Salz in einer Schüssel verrühren. Dann das Öl und den VERPOORTEN ORIGINAL einfließen lassen und unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und bei höchster Stufe mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

3. Die Teigmasse in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und für ca. 55-60 Minuten backen. Den ausgekühlten Geburtstagskuchen mit feinem Puderzucker bestreuen.

TIPP: Für ein schokoladiges Geschmackserlebnis kann der locker-saftige VERPOORTEN-Gugelhupf noch mit dunkler Kuvertüre überzogen werden.

Geburtstagskuchen von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber: Luftig, locker, lecker! Der VERPOORTEN Gugelhupftraum!

[Link zum Rezept: Gugelhupf-Geburtstagskuchen VERPOORTEN-Gugelhupf \(Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber\)](#)