

# Gugelhupf-Geburtstagskuchen VERPOORTEN-Gugelhupf (Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

## Zutaten

Der Gugelhupf ist der Klassiker unter den Geburtstagskuchen.  
Zusammen mit dem Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL ist dieser Gugelhupf ein absoluter Hingucker und ein unwiderstehliches Geschenk zum Ehrentag.

270 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
255 g Puderzucker  
250 ml Speiseöl  
5 Eier (Größe M)  
1 Vanilleschote  
1 Prise Meersalz  
150 g Weizenmehl  
110 g Speisestärke  
4 gestrichene TL Backpulver

### Deko Variante 1

VERPOORTEN-Eierlikörguss & Smarties:  
150 g Puderzucker  
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Smarties oder andere Lieblingssüßigkeiten nach Belieben

### Deko Variante 2

Schokoguss & karamellisierte Nüsse:  
1 Pck. Zartbitter-Kuchenglasur  
100 g Edelnuss-Mischung  
1 TL Butter  
100 g Zucker

### Deko Variante 3

Puderzucker & Blumenstrauß:  
Puderzucker  
Kleiner Blumenstrauß

Backform: Antihftbeschichtete Kaiser Backform,  
Gugelhupf-Form 24 cm La Forme Plus.

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (auf 160°C Umluft oder 180°C bei Ober/Unterhitze). Die Gugelhupf-Form fetten und bemehlen.



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

# Gugelhupf-Geburtstagskuchen VERPOORTEN-Gugelhupf (Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber)

2. Das Mehl, 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 VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfließen lassen und unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und bei höchster Stufe mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

3. Die Teigmasse in die vorbereitete Gugelhupf-Form füllen und für ca. 55 - 60 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

Deko Variante 1: Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren, sodass ein zähflüssiger Eierlikörguss entsteht. Diesen nun auf dem oberen Rand des Geburtstagskuchens verteilen. Smarties oder andere kleine Lieblingssüßigkeiten auf dem VERPOORTEN-Eierlikörguss verteilen und diesen fest werden lassen.

Deko Variante 2: Für die karamellisierten Nüsse Edelnüsse grob hacken. Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und karamellisieren lassen. Butter hinzugeben, zügig verrühren und die Edel-Nüsse unter Rühren hinzugeben, sodass diese vollständig vom Karamell überzogen sind. Nüsse direkt auf Backpapier streichen und auskühlen lassen. Die Zartbitter-Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten und ein wenig abkühlen lassen. Sie sollte noch flüssig sein, aber nicht ganz so dünnflüssig wie zu Beginn. Den Kuchenguss nun auf dem oberen Rand des Geburtstagskuchens verteilen. Die karamellisierten Nüsse auf dem Schokoguss verteilen.

Deko Variante 3: Den Gugelhupf mit feinem Puderzucker bestreuen und in die Mitte des Geburtstagskuchens einen kleinen Blumenstraß stecken.

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

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