

**DR. OETKER**  
**RÜHRKUCHEN**

**DR. OETKER**  
**RÜHRKUCHEN**



**Weltbild**

# ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

## **ARBEITSSCHRITTE**

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

## **ZUBEREITUNGSZEIT UND BACKZEIT**

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeiten sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen.

## **BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN**

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gebäck gar ist. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

## **EINSCHUBHÖHE**

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

## **HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN**

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

## **ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE**

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius

## **KALORIEN-/NÄHRWERTANGABEN**

E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorie

# INHALT

## GUGELHUPFE

Gugelhupf, getränkt	6
Brownie-Gugelhupf	8
Mamor-Gugelhupfe	10
Cranberry-Nuss-Gugelhupf	12
Eierlikör-Gugelhupf	14
Gugelhupf mit Schokoguss	16
Erdnuss-Gugelhupf	18
Gugelhupf „Tante Paula“	20
Heidesand-Gugelhupf	22
Kakao-Sand-Gugelhupf	24
Limetten-Sirup-Gugelhupf	26
Gugelhupf mit Frischkäse	28
Bananen-Gugelhupf	30

## KASTENKUCHEN

Möhrenkuchen	32
Kastenkuchen, geschichtet	34
Königskuchen	36
Espresso-Karamell-Kuchen	38
Schokoladenkuchen, saftig	40
Nusskuchen	42

## RUNDE KUCHEN UND TORTEN

Sachertorte	44
Apfel-Preiselbeer-Kuchen mit Cornflakes	46
Erdbeer-Schmand-Torte	48
Apfel-Schichtkuchen	50
Johannisbeerkuchen mit Maismehl	52
Traubentarte	54
Apfelkuchen, würzig	56

## BLECHKUCHEN

Limetten-Mascarpone-Kuchen	58
Donauwellen	60
Schokoladen-Aprikosen-Kuchen	62
Beeren-Tassenkuchen	64
Schokoladen-Samt-Kuchen	66
Zitronen-Erdbeer-Kuchen	68

## KLEINE KUCHEN UND KLEINGEBÄCK

Amerikaner	70
Apfel-Minis	72
Kaffee-Küchlein	74
Aprikosen-Reis-Küchlein	76
Schoko-Küchlein mit Karamellkern	78
Mascarpone-Zitronen-Minis	80
Waffeln	82
Kuhfleckenwaffeln	84
Apfelwaffeln	86
Muffins mit Schoko-Bits	88
Käse-Schoko-Muffins	90
Muffins mit Schokosplittern	92
Register	95
Impressum	96

# GUGELHUPF, GETRÄNKT

## FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
1 Pck. Geriebene Zitronenschale

150 ml Orangensaft  
50 ml Zitronensaft  
evtl. 1 EL Zucker

## INSGESAMT:

E: 40 g, F: 200 g, Kh: 420 g,  
kcal: 3660

## ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten, ohne Abkühlzeit

## BACKZEIT:

etwa 45 Minuten

- 1.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
- 2.** Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).
- 3.** Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Zitronenschale mischen, auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren. Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22–24 cm, gefettet) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 45 Minuten backen**.
- 4.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen.
- 5.** Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen, mit Orangen- und Zitronensaft (evtl. mit Zucker verrührt) beträufeln.

## TIPPS:

Der Kuchen kann bereits am Vortag zubereitet werden. Der Teig kann auch als Blechkuchen gebacken werden. Dazu den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen und etwa 30 Minuten bei gleicher Backofentemperatur backen.









GUGELHUPFE





